

## LASAGNES AU RAGOUT BLANC



### Ingrédients Menù

115 g Roux Bianco (Roux blanc) - BN1X  
400 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1

### Ingrédients

noix de muscade  
100 gr Parmesan  
850 gr lait  
180 gr pâtes fraîches aux oeufs

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Étaler la pâte et la couper en grands rectangles, l'ébouillanter dans une grande quantité d'eau salée et l'éponger sur un torchon. Dans le même temps, dans une casserole, porter le lait à ébullition et lui ajouter le roux blanc ; ajouter Èragùbianco et le parmesan. Agrémenter de noix de muscade et d'une pincée de sel. Ensuite, poser les rectangles de pâte sur le fond d'un plat allant au four, répartir la béchamel mélangée au ragout et le parmesan râpé. Recouvrir avec les autres rectangles de pâtes et répéter l'opération précédente pour obtenir au total 4-5 couches. Terminer par une légère couche de parmesan râpé. Faire gratiner les lasagnes au four à 180°C pendant 45 minutes environ.