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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)