LASAGNETTES AUX CÈPES ET AU PESTO À LA GÉNOISE



Ingrédients Menù

150 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
150 g. Roux Bianco (Roux blanc) - BN1X
300 g. Porcini a fette trifolati in asettico (Cèpes en tranches sautés à l'ail et au persil) - GQ1
400 g. Granpesto alla genovese in asettico (Granpesto à la Génoise sous atmosphère aseptique) - BY107
400 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CU0K

Ingrédients

1 l lait
50 g beurre
400 g pâtes aux œufs pour lasagnes

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Pour 6 personnes

Blanchir les pâtes aux œufs dans de l'eau bouillante, puis les laisser reposer sur un torchon. Pendant ce temps, faire bouillir le lait dans une casserole, ajouter le roux blanc et laisser bouillir encore quelques minutes ; assaisonner la béchamel obtenue avec le Grancrema au parmesan. Graisser le fond d'un plat à four et y étaler un peu de béchamel. Couvrir avec la feuille de pâtes aux œufs, puis ajouter encore de la béchamel, les cèpes préalablement égouttés, la sauce aux tomates cerises et quelques cuillerées de Granpesto à la Génoise. Répéter la séquence des couches jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés ; cuire au four à 200°C pendant 20 minutes.

© 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)