LASAGNE AL RAGÙ BIANCO



Ingredienti Menù

115 g. Roux Bianco - BN1X

400 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

Ingredienti

q.b. noce moscata

100 g. parmigiano reggiano

850 ml. latte

180 g. pasta fresca all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in grandi rettangoli, quindi scottarla in abbondante acqua salata e farla asciugare su un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione il latte e stemperarvi il Roux bianco; aggiungere Èragùbianco e il parmigiano grattugiato. Insaporire con una grattugiatina di noce moscata e una presa di sale. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, distribuirvi di seguito la besciamella preparata aromatizzata al ragù, e il parmigiano grattugiato. Ricoprire con altri rettangoli di pasta e ripetere la farcitura fino a ottenere 4-5 strati. Completare con una spolverata di parmigiano grattugiato. Gratinare in forno le lasagne a 180°C per circa 45 minuti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)