

LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scottare in abbondante acqua salata la pasta e asciugarla con un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare ad ebollizione il latte e stemperarvi il Roux bianco; aggiungere il Ragù del Norcino e il Parmigiano grattugiato. Portare ad ebollizione aggiustando di sale e noce moscata. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, distribuirvi la besciamella con il Ragù e il Parmigiano. Ricoprire con altri rettangoli di pasta ripetendo la farcitura fino a ottenere 4-5 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare le lasagne in forno a 180°C per circa 45 minuti.

Ingredienti Menù

120 g Roux Bianco - BN1X
400 g Ragù del Norcino - CT1
Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

q.b. Sale
100 g Parmigiano reggiano
850 ml Latte
250 g Pasta per lasagne