LASAGNE CON SALSA AL RADICCHIO E SPECK

Ingredienti Menù

100 g Roux Bianco - BN1X

600 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

250 g Pasta fresca all'uovo

1 lt. Latte fresco

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale

300 g Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 pirofila.

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in grandi rettangoli, 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 la Salsa di radicchio rosso e il Parmigiano grattugiato. Insaporire con la noce moscata e una presa di sale. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, poi distribuirvi di seguito la besciamella al radicchio, lo speck a fette e il Parmigiano grattugiato. Ricoprire con altri rettangoli di pasta e ripetere la farcitura fino a ottenere 5 - 6 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare in forno le lasagne a 190°C per circa 30 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)