LASAGNE CON SALSA DI RADICCHIO E SPECK



Ingredienti Menù

100 g Roux Bianco - BN1X

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

Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

300 g Speck

300 g Pasta all'uovo fresco

1 ml. Latte

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 8 persone

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in grandi rettangoli, quindi scottarla in abbondante acqua salata e farla asciugare su di 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 una grattatina di 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 e Parmigiano grattugiato. Ricoprire con altri rettangoli di pasta e ripetere la farcitura fino a ottenere 4 o 5 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare in forno le lasagne a 190° 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)