

LASAGNE VERDI AL RAGÙ DI CINGHIALE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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

Ingredienti Menù

20 g Roux Bianco - BN1X
70 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K
Q.B. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

140 ml Latte
16 g Parmigiano Reggiano
Q.B. Sale
Q.B. Pepe
30 g Pasta all'uovo con spinaci