LASAGNETTE CON PORCINI E PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

150 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
150 g. Roux Bianco - BN1X
300 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
400 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107
400 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

Ingredienti

1 l. latte
50 g. burro
400 g. sfoglia all'uovo per lasagne

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone.
Sbianchire in acqua bollente la sfoglia all'uovo, poi lasciar riposare la pasta su di un canovaccio. Nel frattempo in una pentola portare il latte a ebollizione, quindi aggiungere il roux bianco lasciando bollire ancora per qualche minuto; insaporire la besciamella ottenuta con la Grancrema al Parmigiano. Imburrare ora il fondo di una teglia da forno e distribuirvi sopra un poco di besciamella. Ricoprire con la sfoglia all'uovo e aggiungere di seguito altra besciamella, i porcini precedentemente scolati dal liquido di governo, il sugo ai datterini e qualche cucchiaiata di Granpesto alla genovese. Ripetere la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti; cuocere in forno a 200°C per 20 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)