



Lasagne

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 24 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000
PowerSteam dal 2022

a cottura rapida

Ragù alla bolognese

500 g di carne macinata mista
un po' di burro per rosolare
2 cipolle, tritato
2 spicchi d'aglio, schiacciato
2 CM di concentrato di pomodoro
800 g di pomodori pelati a pezzi in scatola
5 rametti di prezzemolo a foglia liscia, tritato
un po' di sale
un po' di pepe

Besciamella

40 g di burro
50 g di farina
1 l latte
½ CT di sale
un po' di pepe
1 pizzico di noce moscata

Disporre a strati





12 fogli di pasta per lasagne
120 g di parmigiano
grattugiato

Ragù alla bolognese

Scaldare il burro da friggere in una padella capiente. Rosolare a fuoco vivo la carne, le cipolle, l'aglio e il concentrato di pomodoro. Mescolare con il resto degli ingredienti in una ciotola e condire con sale e pepe.

Besciamella

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungere la farina e incorporarla al burro. Far soffriggere per circa 5 minuti senza che la farina cambi colore. Versare il latte e portare a ebollizione mescolando continuamente, aggiungere il sale. Abbassare il fuoco e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere la padella dal fuoco e condire con pepe e noce moscata.

Disporre a strati

Spennellare generosamente il fondo dello stampo in porcellana con la besciamella e adagiarvi sopra 3 fogli di pasta per lasagne. Distribuirvi sopra 1/3 di ragù alla bolognese e 1/4 di besciamella e ricoprire con 3 fogli di pasta per lasagne.

Ripetere l'operazione altre 2 volte.

Spennellare l'ultimo strato con la besciamella e cospargere con parmigiano.

Cottura in forno

Mettere la lasagna in una terrina in vetro temprato e cuocere con Power aria calda con vapore a 230 °C per 24 minuti sull'appoggio centrale.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 230 °C per 24 Min.

Consigli

Lasciare raffreddare per 10 minuti prima di servire.

Accessori

Stampo in porcellana con capacità di circa 2 l

Terrina in vetro temprato

