Lasagne

Ricetta di V-ZUG SpA



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, tritate

2 spicchi d’aglio, schiacciati

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 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

Ulteriori informazioni

Creata il	05.09.2023