Lasagne di pasta verde con besciamella, formaggi e Salame Cacciatore DOP

Dettagli dell'inserzione

Tipo pacchetto inserzione:	Premium
Titolo identificativo dell'inserzione:	Lasagne di pasta verde con besciamella, formaggi e Salame Cacciatore DOP
Short description:	Una versione alternativa e gustosa della classica lasagna

Descrizione Principale:

Il Salame Cacciatore DOP è il grande protagonista di questa ricetta proposta dagli esperti del Consorzio, che propongono una versione alternativa della classica lasagna con salsa verde agli spinaci

Indirizzo Email di contatto:	info@paginehoreca.it
WhatsApp:	+39 351 964 2757
URL della pagina su cui si trova l'annuncio del produttore su PagineHoreca.it:	https://paginehoreca.it/organizzazioni/consorzi/consorzio-cacciatore-italiano-52581.html
Difficoltà:	Media
Tempo medio di preparazione:	50 minuti
Tempi di cottura:	20 minuti
Temperatura di cottura:	210°

Numero di porzioni: 2

Pubblicato: 07.04.2023

Ingredienti:

- 2 Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- 1 confezione di sfoglia per lasagne agli spinaci
- 100 gr burro
- 100 gr farina
- 1 litro di latte noce moscata
- 100 gr Parmigiano Reggiano
- 100 gr certosino
- 100 gr pecorino sardo

Indicazioni per la preparazione:

- Preparate la besciamella sciogliendo 100 gr di burro in una casseruola, aggiungete la farina e mescolate qualche minuto.
- Unite il latte poco alla volta, mescolando con cura per non formare grumi. Cuocete finché la besciamella si sarà addensata.
- Toglietela dal fuoco e unite i formaggi grattugiati, sale ed abbondante noce moscata.
- Affettate un Salame Cacciatore e riducetelo in striscioline che unirete alla besciamella.
- Formate le lasagne alternando strati di pasta con la besciamella ai formaggi.
- Passate in forno a 210 gradi per una ventina di minuti e servite cospargendo di fettine di Salame Cacciatore appena affettato.