



# 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





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

31.05.2022

