Pau | al xup-xup



PLATS PRINCIPALS

Lasanya de ragú a la bolonyesa

6 racions · 574 kcal

Ingredients

- Pasta a l'ou
- Ragú a la bolonyesa

BEIXAMEL

- **40g** oli d'alls confitats
- **35g** mantega
- **75g** de farina de molí a la pedra
- **1L** de llet A2
- Sal al gust

PER RACIÓ

Proteïnes	**23 g**
Greixos	**30 g**
Hidrats	**54 g**
Fibra	**4,2 g**

Elaboració

1. Posar a coure els talls de pasta fresca 3 minuts
2. Deixar reposar els talls de pasta en un drap perquè absorbeixin l'excés d'humitat
3. Fer la beixamel utilitzant l'oli dels alls confitats i la mantega fins a tenir-la amb la textura desitjada
4. Muntar la lasanya, tantes capes com permeti la safata, començant per beixamel, pasta, beixamel, ragú, formatge tendre i parmesà, fins arribar a l'última capa
5. Passar la lasanya pel grill fins que gratini
6. Deixar reposar 15 min una vegada tret del forn

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup