

# Lasagne surgelate



## Ingredienti

Ragù di carne bovina 44% (polpa di pomodoro 67,7%, carne bovina 20,7%, LATTE scremato reidratato, carote 7%, cipolla 4,3%, olio vegetale di semi di girasole, farina di FRUMENTO, SEDANO 1,3%, sale, crema di LATTE, amido di FRUMENTO, noce moscata, alloro, pepe nero), BESCIAPELLA 29% (LATTE scremato reidratato, farina di FRUMENTO, olio vegetale di semi di girasole, crema di LATTE, sale, amido di FRUMENTO, noce moscata), PASTA fresca all'UOVO cotta 25% (Pasta fresca all'uovo SEMOLA di GRANO DURO 74%, UOVA 16,9%, acqua) FORMAGGIO GRANA PADANO DOP 2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO). Può contenere tracce di SOIA.

In microonde



Dopo aver eliminato l'involucro protettivo, poni la vaschetta surgelata in forno microonde impostato a 850 watt per 12 minuti. Lascia riposare il prodotto un minuto.

In forno



## Preparazioni:

Dopo aver eliminato l'involucro protettivo, poni la vaschetta surgelata in forno tradizionale preriscaldato e lascia cuocere a 200°C per 35 minuti e fino al grado di gratinatura della superficie che preferisci.

## COMMENTI E OPINIONI

Ho provato ad assaggiare questa lasagna però non era cremosa e piena di ragù/besciame come nella pubblicità!

## Istruzioni per la conservazione NEL CONGELATORE

(-18°C) vedi data consigliata sulla confezione  
(-12°C) 1 mese  
(-6°C) 1 settimana

⚠ Una volta congelato il prodotto non deve essere ricongelato.

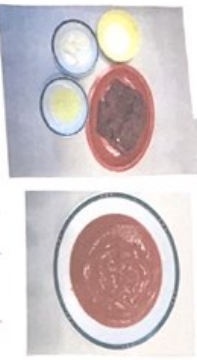
## Informazioni per lo smaltimento



# Lasagne del mio papà

## Ingredienti del ragù

- 600 g di carne di manzo macinata fresca
- 8 carciofi d'olio d'oliva
- Sale fino q.b.
- 2 piccda cipolla bianca
- 4 olibo senza glutine senza conservanti e senza lattosio
- 1 dl di passata di pomodoro



## Ingredienti per la besciamella

- 200g di farina
- 200g di burro
- Sale q.b.
- Noce moscata da grattugiare q.b.
- 1 dl di latte



200g di SFOGLIA DI PASTA ALL'UOVO

Formaggio parmigiano q.b. grattugiato fresco



## Preparazione del ragù

Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con l'olio in una pentola. Aggiungere la carne macinata e mescolarla. Aggiungere la passata di pomodoro, il dado e sale q.b. Mescolare e cuocere per almeno 2 ore a fuoco lento.

## Preparazione della besciamella

Far sciogliere il burro a fuoco basso in un pentolino. Aggiungere la farina e mescolare con una frusta. Aggiungere il latte poco alla volta e continuare a mescolare fino all'ebollizione. Dopo circa 45 minuti, continuando a mescolare, aggiungere sale q.b. e noce moscata.

### PREPARAZIONE DELLE LASAGNE

Aggiungere uno strato di besciamella e uno di ragù. Posizionare il primo strato di sfoglia di pasta. Aggiungere uno strato di besciamella e uno di ragù. Unire le sottili e il parmigiano grattugiato. Posizionare un altro strato di sfoglia di pasta. Aggiungere ancora uno strato di besciamella e uno di ragù. Unire le sottili e il parmigiano grattugiato. Proseguire fino al quinto strato di sfoglia di pasta e aggiungere uno strato di besciamella e uno di ragù. Spolverare con il formaggio grattugiato. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.



LASAGNE PRONTE!



## SLOGGAN

Le lasagne del mio papà sono proprio una bontà!  
Facili da preparare sono così gustose e appetitose da leccarsi i baffi!  
DUE ORE PER FARE E SOLO UN MINUTO PER MANGIARLE!