

# LASAGNE

## FATTE IN CASA ingredienti:

Pasta: farina, uovo, acqua, sale  
 ragu: olio, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, polpa Trito, pomodoro, sale, pepe  
 besciamella: farina, burro, latte, sale, noce moscata  
 parmigiano Reggiano

### precedimento:

dopo aver finito di cucinare tutti i componenti, bisogna comporre le lasagne in una teglia.  
 Nel primo strato bisogna mettere inizialmente ragu e besciamella sul fondo della teglia e porre sopra le sfoglie di pasta fino a coprire tutta la superficie. Poi nel secondo strato e il quarto strato bisogna mettere ragu, besciamella e dopo il parmigiano e infine da pasta. Sopra all'ultimo strato bisogna mettere sulla superficie ragu, besciamella e parmigiano. Da mettere in forno per 25 min a 180°



## SLOGAN:

**FATTA IN CASA LA LASAGNA NON  
 SOLO IL GUSTO, MA ANCHE LA  
 SALUTE CI GUADAGNA!**

# LASAGNE

## CONFEZIONATE

### ingredienti:

Latte fresco intero pastorizzato, semi-concentrato di pomodoro 13,5%, semola di grano duro, acqua, carne bovina 6,4%, uovo 3,4%, farina di grano Tenero, olio di semi di girasole 2%, carote, vino rosso, burro, parmigiano grattugiato 1,4%, amido di mais, cipolla, panino, sale, sedano, aglio, pepe nero, chiodi di garofano, può contenere Tracce di soia.

alleggeriti: -grand'fiume antio, -burro, -parmigiano, -panno, -tracce di soia

### valori nutrizionali:

	PER 100g DI PRODOTTO
ENERGIA	576 KJ 138 Kcal
GRASSI	6,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,3 g
CARBOIDRATI	43 g
DI CUI ZUCCHERI	3,8 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	5,4 g
SALE	0,8 g

