





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

ogni tanto, perché no?

 6 porzioni

INGREDIENTI

- 500 grammi di pasta all'uovo, secca
- 6 porzioni di ragù leggero di carne [1002 g]  6 porzioni di conserve della Nonna Ragù alla bolognese [570 g]
- 6 porzioni di besciamella [540 g]  2 confezioni di panna chef besciamella [400 g]
- 8 cucchiaini da tavola [colmi] di parmigiano [80 g]

COME PREPARARE LA RICETTA

- ^{1°} Disporre il primo strato di lasagne su di una pirofila antiaderente così da evitare di imburrarla. Disporre a strati prima il ragù poi la besciamella e infine il parmigiano grattugiato. Ripetere gli strati fino ad esaurire gli ingredienti, l'ultimo strato dovrà essere composto da besciamella e formaggio grattugiato (così si forma la crosticina). Infornare a forno caldo ventilato e cuocere per 30 minuti a 180°C. Per ottenere una crosta più dorata passare al grill gli ultimi minuti di cottura. Lasciar riposare qualche minuto prima di servire.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [306 g]	% AR
ENERGIA	188 kcal	576 kcal	29 %
PROTEINE	9 g	26 g	53 %
CARBOIDRATI	26 g	78 g	30 %
ZUCCHERI	2 g	7 g	8 %
LIPIDI	6 g	19 g	28 %
GRASSI SATURI	3 g	8 g	39 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	4 g	14 %
SODIO	85 mg	260 mg	11 %