



" C'est LE plat familial iconique de la cucina italiana "

Simone

LASAGNE

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 800 g** de pasta fresca (retrouvez la recette sur le Club Casa Zanoni)
- 1 kg** de sauce Ragù' alla Bolognese (retrouvez la recette sur le Club Casa Zanoni)
- 100 g** de farine
- 100 g** de beurre
- 1,6 l** de lait
- 1** gousse d'ail
- une branche** de romarin
- un peu de couenne de guanciale*
- de la noix de muscade
- 200 g** de Parmigiano Reggiano*
- 300 g** d'un mélange de mozzarella séchée, de scamorza et de provolone râpées*
- un bouquet** de basilic

* retrouvez le produit dans l'épicerie



AVANT LA RECETTE

Sortir la pasta fresca du réfrigérateur au moins une heure au préalable.

PRÉPARATION

1. Préparer la béchamel. Faire infuser le lait à feu très doux pendant 30 minutes avec une gousse d'ail, du romarin, de la couenne de guanciale, du poivre et de la noix de muscade.

2. Réaliser un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole. Incorporer la farine au fouet sans cesser de mélanger. Ajouter un peu de noix de muscade râpée dans le roux et laisser cuire.

3. Parallèlement mettre à bouillir un grand volume d'eau salée (10 g de sel / litre d'eau).

4. Baisser le feu du roux et ajouter le lait infusé en le filtrant à l'aide d'une passoire. Mélanger. Laisser épaissir tout en continuant à mélanger afin d'éviter la formation de grumeaux.

5. Mixer au mixeur plongeant pour obtenir la consistance onctueuse de la sauce béchamel. Ajuster l'assaisonnement : ajouter du poivre et de la noix de muscade râpée si nécessaire. Réserver.

6. Réaliser de grandes bandes fines de pâte en étalant au rouleau à pâtisserie des morceaux de pasta fresca puis en utilisant le laminoir d'une machine à pâtes. Effectuer plusieurs passages afin d'affiner la pâte jusqu'à la position 5 de votre laminoir.

Attention à ne pas trop affiner la pasta : il faut qu'elle garde un peu de texture.

Lors de ces opérations, vous pouvez fariner les bandes de pâtes pour éviter qu'elles ne collent.

7. Découper les bandes de pâte en morceaux de la longueur de votre plat à lasagne.

8. Préparer un bac d'eau glacée (avec des glaçons ou des blocs de congélation). Faire blanchir ces morceaux de bande de pâte en les plongeant environ vingt secondes dans l'eau bouillante. Immerger la pâte blanchie immédiatement dans le bac d'eau froide.

9. Débarrasser ces morceaux de pâte sur un linge propre. Renouveler ces opérations pour toutes les bandes de pâte. Réserver.

10. Préchauffer le four à 170°C.

11. Dans une grande casserole ou une grande sauteuse équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson au four, procéder au montage des lasagne en alternant les couches suivantes : béchamel, sauce Ragù' alla Bolognese, mélange de fromages râpés, parmesan râpé, quelques feuilles de basilic, bandes de pâte préalablement préparées. Continuer afin d'utiliser tous les ingrédients, en terminant par une couche de béchamel bien généreuse, une couche de sauce Ragù', une couche de mélange de fromages râpés et du parmesan rapé.

12. Enfournier avec le couvercle ou du papier aluminium pour 45 minutes à 1 heure à 170°C. Après cette première cuisson, retirer le couvercle ou l'aluminium et augmenter la température à 180°C pendant 10 à 15 minutes afin de gratiner le fromage.

Il vous reste des bandes de pasta et de la sauce Ragù' ? Faites-en des «maltagliati » (littéralement « mal taillées » en italien). Il suffit de couper la pasta en morceaux triangulaires et de la cuire 30 secondes de plus avant d'ajouter la sauce.

**CLUB
CASA ZANONI**