



Lasagne in salsa di noci e bacon tostato con besciamella e salvia

40 minuti

15



Pancetta



Pasta per lasagne



Noci



Aglio



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Besciamella



Salvia



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa:

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pasta per lasagne 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	3 pacchetti	6 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	354 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4352 kJ/ 1040 kcal	1229 kJ/ 294 kcal
Grassi (g)	63 g	18 g
Grassi saturi (g)	23 g	7 g
Carboidrati (g)	80 g	23 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	37 g	11 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Cuocere la pancetta

- Preiscaldate il forno a 200 °C.
- Portate una padella su fuoco medio-alto senza condimenti.
- Soffriggete la **pancetta** e qualche foglia di **salvia** per 4-5 minuti, finché sarà croccante, quindi spostatela su un piatto con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

3



Infornare le lasagne

- Disponete uno strato di **pasta per lasagne** su una teglia o pirofila leggermente unta d'**olio**.
- Disponete 1-2 cucchiaini di **salsa** e successivamente un altro strato di **pasta per lasagne**. Ripetete l'operazione fino a terminare la salsa.
- Cospargete con il rimanente formaggio grattugiato l'ultimo strato e infornate per 8-10 minuti.

2



Preparare la salsa

- Frullate insieme le **noci**, l'**aglio** sbucciato (dosate secondo i vostri gusti), la **besciamella**, metà del **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, 5-6 cucchiaini d'**acqua** e 2-3 cucchiaini d'**olio**, fino a ottenere una crema liscia.
- Spezzettate la **pancetta** e unitela al composto.

4



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lasagna** a fette e disponetela nei piatti.
- Condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!