



# 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 <b>8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci <b>2)</b>	3 pacchetti	6 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella <b>7) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>354 g</b>	<b>100 g</b>
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](http://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!