



V103



## Lasaña con setas

MIN

45'-80'  
TIEMPO DE COCCIÓN

MAX

2,5kg ?  
2 BANDEJAS POR CARTÓN

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

### Ingredientes de la salsa

Leche integral, setas 24% (Setas Boletus, champiñón, shiitake, gírgola, seta nameko), harina de trigo blando, margarina vegetal, sal, Grana Padano DOP, almidón de patata, aceite de oliva virgen extra, cebolla, perejil. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

### Ficha de datos

| %                         | %                         |
|---------------------------|---------------------------|
| 20<br>PORCENTAJE DE PASTA | 80<br>PORCENTAJE DE SALSA |

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 645 – Valor energético kcal 154 – Grasas g 8,7 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,8 – Los hidratos de carbono g 14,0 de los cuales azúcares g 2,1 – Fibras g 0,9 – Proteínas g 4,8 – Sodio g 0,46 – Sal g 1,2

### Preparación

Horno tradicional (180°C): 1 h 20 min

Horno ventilado (180°C): 45 min

