



V101



## Lasagne verdi alla bolognese

MIN

45'-80'  
TEMPO DI COTTURA2,5kg ?  
2 TEGLIE A CARTONE

### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1%, acqua, sale.

### Ingredienti del ragù

Carne di bovino 44%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio) spolverato in superficie.

### Scheda di prodotto

%

20  
PERCENTUALE DI PASTA

%

80  
PERCENTUALE DI SALSA

### Ingredienti della besciamella

Latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, burro, sale, noce moscata.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 123 – Energia kJ 514 – Proteine g 5,8 – Carboidrati g 11,5 di cui zuccheri g 2,4 – Grassi g 5,6 di cui acidi grassi saturi g 2,6 – Fibre g 1,6 – Sodio g 0,44 – Sale g 1,10

### Preparazione

Forno tradizionale (180°C): 1 h 20 min a piatto aperto e surgelato.

Forno ventilato (180°C): 45 min a piatto aperto e surgelato.