



Ristorante-Albergo "Al Vecchio Convento "
47010 Via Roma 7
Portico di Romagna (Fc)

Recepten van Gianni, chef-kok in Portico

Pasta recept voor de feestdagen

Dit recept voor lasagne en zelfgemaakte pasta is afkomstig uit Emilia Romagna en kan goed gecombineerd worden met een goed glas Sangiovese di Romagna.

Deeg:
90 gr. bloem
1 ei

Lasagne:
1 ei per persoon

Bechamelsaus:
Melk: 1 liter
Boter: 65 gr.
Bloem: 65 gr.

Fontinakaas, Grana Padano kaas of Parmezaanse kaas, champignons zoveel als men wil.
Het is hetzelfde proces met vleessaus of gemengde groenten

Tortelli en noedels:
hetzelfde deeg

Vulling: dosering voor 4 personen:
ricotta: 200 g
parmezaanse kaas: 50 gr.
gehakte spinazie: 40 gr.
een snufje nootmuskaat
zout en peper zoveel als men wil
1 ei

