

Lasagna di Ravioli



Ingredienti

1 kg di Ravioli freschi ricotta e spinaci
800 ml salsa Pomodoro al Basilico
400 gr Mozzarella
200 gr Parmigiano grattugiato
500 ml Besciamella
Basilico q.b.
5 cucchiaini Acqua
40/45 gr IFIB

Preparazione

In una ciotola preparare un composto con salsa di pomodoro al basilico, besciamella, IFIB, parmigiano ed amalgamare bene il tutto. Versare in un tegame 5 cucchiaini d' acqua e distribuire uno strato di ravioli fino a coprire bene il fondo, condire uniformemente con un po' di composto, aggiungere la mozzarella tritata e qualche foglia di basilico. Proseguire così fino a completare tutti gli strati. Terminare l'ultimo strato con una dose generosa di parmigiano e mozzarella.

Posizionare il tegame sul fornello grande, coprire con MCSD e cuocere a fiamma viva per 3 minuti e 5 minuti a fiamma bassa. Spegnerne il fuoco e lasciare in autocottura 4/5 minuti con MCSD. Rimuovere MCSD e attendere qualche minuto prima di servire.

Per realizzare questa cottura su fiamma con MCSD, si consiglia l'utilizzo di un tegame antiaderente con un buon fondo.

Lorena Vecchini