

CANNELLONI E LASAGNE

INGREDIENTI:

- gr. 100 Farina Mix B(Schar)
- gr. 100 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 50 Mix C (Schar)
- n. 3 Uova
- n. 2 Cucchiaini di acqua
- Non e' previsto sale

PREPARAZIONE:

Versare la farina nell'impastatrice, aggiungere le uova e l'acqua. Fare amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Formare delle sfoglie e procedere come per le lasagne già confezionate. Condire con ragù e besciamella mettendo le sfoglie a strati, cospargere con abbondante parmigiano. Infornare il pasticcio di lasagne per 20 minuti circa a una temperatura di 180°C. Le sfoglie possono essere usate per i cannelloni. Se si preferiscono si possono tagliare a listelle e ottenere delle tagliatelle da condire a piacere.