

Café la Paz

Trieste, 14 dicembre 2003



Sei più **PASTICCIONE** o PERFETTINO?

Cosa ti rende orgoglioso del tuo "essere" così?

Cosa vorresti avere del suo "essere" così?

Café la Paz - Trieste 14 dicembre 2003 - Perfettini o Pasticcioni

Consiglio dello Chef (scief)

Ricetta per un **PASTICCIO PERFETTO / PERFETTO PASTICCIO** (dosi per 4 persone)

ragù perfetto: 150gr manzo tritato, 150gr maiale, 150gr vitello, 1 cipolla, 1 foglia di sedano, 1 carotina, 70gr fra olio e burro, 70gr di salsa, spezie. Far rosolare nel burro ed olio cipolla, sedano e carota già tritati, unirvi la carne tritata e lasciarla insaporire aggiungendo sale, pepe, noce moscata e un po' di rosmarino, poi scioglierli la salsa in acqua e lasciar consumare.

pasticcio perfetto: pasta di lasagne fini, salsa besciamella, 1 mozzarella, parmigiano, 30gr di burro. Imburrare uno stampo rettangolare, versarvi sul fondo un po' di ragù ed adagiarvi le lasagne, esaurito il primo strato dello stampo coprire con salsa besciamella, aggiungere il sugo di carne, il parmigiano grattugiato e la mozzarella tagliata a dadini. Seguire così fino al riempimento dello stampo. Cottura 30 minuti in forno.

Il Café la Paz vi augura Buone Feste e vi dà appuntamento nel 2004... ©