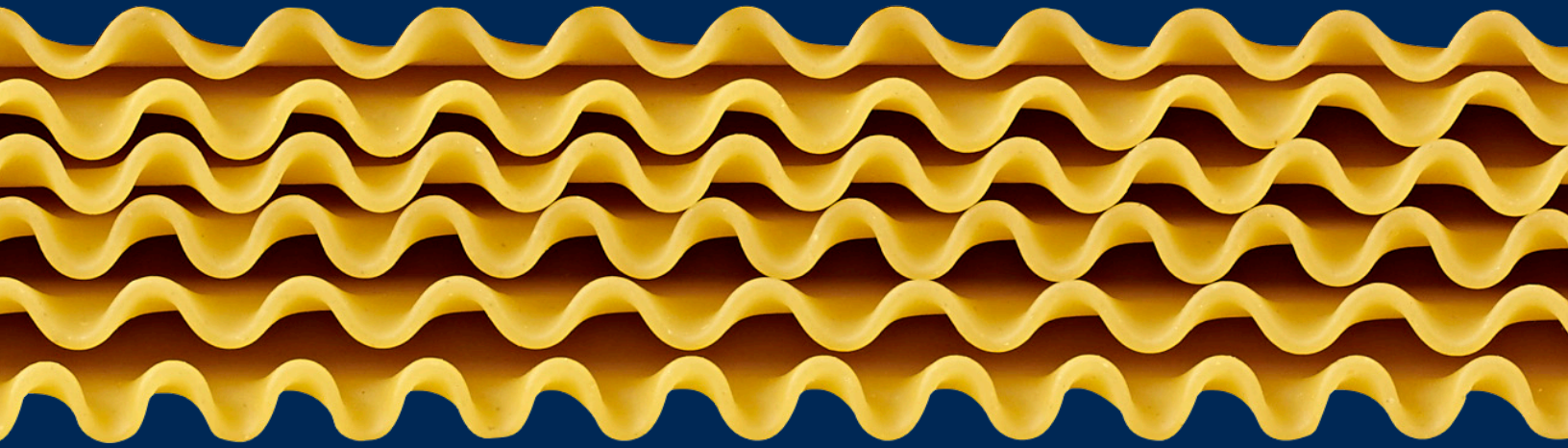




ITALY'S #1 BRAND OF PASTA™



# LASAGNE n.397

SKU	UPC	CASE CODE	SIZE	PACK	LENGTH (inches)	CASE WEIGHT (pounds)	CASE LENGTH (inches)	CASE WIDTH (inches)	CASE HEIGHT (inches)	CASE PER LAYER	LAYERS PER PALLET	CASES PER PALLET
12346	076808005424	10076808005421	454g	20	10	10.6	17.32	11.32	6.64	9	7	63



## BARILLA® THREE LAYER LASAGNA

Prep 20 mins | Cook 40 mins | Skill Accomplished

INGREDIENTS	DIRECTIONS
<p>½ box Barilla® Wavy Lasagne</p> <p>1 lb cooked and drained bulk Italian sausage or ground beef</p> <p>1 ¼ cup of diced fresh tomatoes (May substitute with 1 15 oz/425 g can, diced tomatoes)</p> <p>1 15 oz/425 g container ricotta cheese</p> <p>4 cups shredded mozzarella cheese</p> <p>½ cup grated Parmesan cheese</p> <p>2 lightly beaten eggs</p>	<p>Preheat oven to 375 °F/190 °C.</p> <p>Cook noodles according to package instructions; drain and separate.</p> <p>In a large saucepan, combine cooked meat and tomatoes, simmer 5 minutes.</p> <p>In a large bowl, combine ricotta cheese, 3 ½ cups mozzarella cheese, Parmesan cheese and eggs.</p> <p>Spray 13" x 9" baking dish with cooking spray.</p> <p>Spread ¾ cup meat sauce over the bottom of the baking dish.</p> <p>Place 3-4 Lasagne noodles over the bottom, slightly overlapping.</p> <p>Spread half of the cheese mixture over noodles and cover with ½ of the meat sauce. Repeat layers.</p> <p>Cover last layer with remaining noodles and remaining meat sauce. Sprinkle with remaining mozzarella cheese.</p> <p>Cover with foil and bake for 30 minutes.</p> <p>Remove foil and bake additional 10 minutes.</p> <p>Let stand 10 minutes before serving.</p>

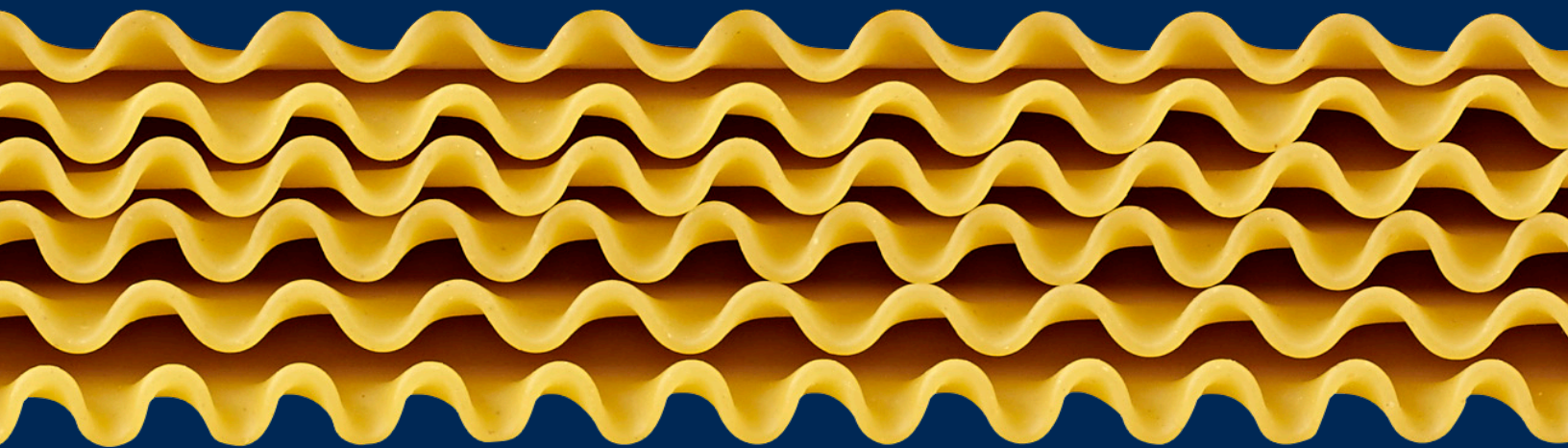


For more information, call 1-800-922-7455 or visit us at [barillafoodservice.com](http://barillafoodservice.com)





LA MARQUE DE PÂTES N°1 EN ITALIE<sup>MC</sup>



# LASAGNE n°397

SKU	CUP	CODE D'ARTICLE	FORMAT	EMBALLAGE	LONGUEUR (pouces)	CAISSES POIDS (livres)	CAISSES LONGUEUR (pouces)	CAISSES LARGEUR (pouces)	CAISSSES HAUTEUR (pouces)	CAISSSES/ RANGÉE	NOMBRE/ RANGÉE	CAISSSES/ PALETTE
12346	076808005424	10076808005421	454g	20	10	10.6	17.32	11.32	6.64	9	7	63



## LASAGNE BARILLA<sup>MD</sup> À TROIS ÉTAGES

Préparation 20 minutes | Cuisson 40 minutes | Niveau d'habileté Expérimenté

### INGRÉDIENTS

½ boîte de lasagne ondulée Barilla<sup>MD</sup>

1 lb de chair de saucisse italienne ou de bœuf haché, cuits et égouttés

1 1/4 tasse de tomates fraîches, en dés (ou 1 boîte de 15 oz/425 g can, de tomates en dés)

1 contenant de 15 oz/425 g de ricotta

4 tasses de mozzarella, râpée en filaments

½ tasse de parmesan, râpé finement

2 œufs, légèrement battus

### DIRECTIVES

Préchauffer le four à 375 °F/190 °C.

Cuire les pâtes en suivant le mode d'emploi sur l'emballage, puis les égoutter et les séparer.

Dans une grande casserole, combiner la viande cuite avec les tomates et laisser mijoter 5 minutes.

Dans un grand bol, combiner la ricotta avec 3 ½ tasses de mozzarella, le parmesan et les œufs.

Vaporiser d'aérosol de cuisson un plat de cuisson de 13 po x 9 po.

Étendre ¾ tasse de sauce à la viande au fond du plat de cuisson.

Disposer 3 ou 4 lasagnes sur la sauce, en les faisant se chevaucher légèrement. Répéter les couches ci-dessus.

Étendre la moitié de la préparation au fromage sur les pâtes et les couvrir de la moitié de la sauce restante. Répéter les couches ci-dessus.

Couvrir la dernière couche avec le reste des lasagnes et le reste de la sauce à la viande. Parsemer du reste de la mozzarella.

Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four 30 minutes.

Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Laisser reposer 10 minutes avant de servir.



Pour plus d'information, composez le 1-800-922-7455 ou visitez le site [barillafoodservice.com](http://barillafoodservice.com)

