

PASTA ALLA BOLOGNESE

- fare lasagne alla bolognese
- SE hai gli ingredienti
 - NO
 - fai la spesa
- prendere pentola capiente
- mettere sul fuoco a fiamma alta
- SE c'è la salsiccia dentro
 - NO
 - aggiungere del grasso (olio)
- aggiungere la carne in pentola
- SE la carne è pronta
 - NO
 - aspetta 5m., gira la carne
 - TORNA A "SE la carne è pronta"
- aggiungere gli odori
- SE gli odori sono pronti
 - NO
 - aspetta 3m., gira gli odori
- mescola velocemente
- SE la besciamella è pronta
 - NO
 - mescola per 2m.

- TORNA A “SE la besciamella è pronta”
- metti da parte
- accendi forno (180°)
- prendere teglia
- assemblare lasagne
- stendere strato di besciamella
- SE è stato fatto 4 volte
- NO
 - TORNA A “stendere strato di besciamella”
- aggiungere parmigiano
- SE basta
- NAAAAH
 - TORNA A “aggiungere parmigiano”
- infornare lasagna
- aspettare 40m.
- sfornare