

PASTA ALLA BOLOGNESE

#team-4

- 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 dell'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

- aggiungere passata

- **SE il ragù è pronto**

- NO

- aspetta 30m.,
 - gira il ragù
 - aggiungi un mestolo di brodo
 - TORNA A “SE il ragù è pronto”

- mescola velocemente

- **SE la besciamella è pronta**

- NO

- mescola per 2m.
 - TORNA A “SE la besciamella è pronta”

- metti da parte

- iniziare besciamella

- prendere pentolino

- inserire farina e burro

- mescola velocemente

- **SE il roux è pronto**

- NO

- mescola per 2m.
 - TORNA A “SE il roux è pronto”

- aggiungere latte

- 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 ragù
- stendere strato di sfoglia
- stendere strato di besciamella
- **SE** è stato fatto 4 volte

- NO

- TORNA A “stendere strato di ragù”

- aggiungere parmigiano
- **SE** basta

- NAAAH

- TORNA A “aggiungere parmigiano”

- infornare lasagna
- aspettare 40m.
- sfornare