

# 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 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

- 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