
LASAGNA VERDE ALLA MODENESE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina,
- 200 g di spinaci,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 50 cl di sugo di carne,
- 20 cl di besciamella,
- 1 tartufo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Impastare farina, uova, olio e gli spinaci lessati, tritati finemente e passati al setaccio.

Lavorare l'impasto e tirarlo in sfoglie, dividere in quadrati e lessarli in acqua bollente salata, scolarli e stenderli su un panno.

Imburrare una teglia, mettervi a strati i quadrati e ricoprire ogni strato con sugo, formaggio, tartufo a fette, besciamella e burro fuso.

Gratinare in forno.