

LASAGNATA DI SPINACI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di farina,
- 5 uova,
- 500 g di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 200 g di polpa di manzo tritata,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 50 g di pancetta,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 50 g di funghi secchi,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno i funghi in una scodella con acqua tiepida.

Fate soffriggere la pancetta e la cipolla tritate in una casseruola con due cucchiaini d'olio, a calore moderato per 5 minuti. Unite la carne tritata, il sale necessario e una macinata di pepe, fate insaporire per un paio di minuti, quindi aggiungete anche i fegatini di pollo, i funghi, scolati e tritati, e il concentrato di pomodoro, diluito con un po' d'acqua.

Lasciate cuocere il ragù a fuoco dolce per 30 minuti.

Fate lessare gli spinaci, strizzateli bene, tritateli e metteteli in una terrina insieme alla ricotta.

Aggiungete metà del Parmigiano, un uovo, una presa di sale e la noce moscata e mescolate con cura per amalgamare bene il tutto.

Preparate la pasta con la farina, quattro uova e una presa di sale, stendetela in una sfoglia sottile e dividetela in rettangoli.

Lessate questi ultimi al dente, pochi per volta, in una pentola piena d'acqua bollente salata.

Man mano che vengono pronti, scolate i pezzi di pasta e stendeteli in una teglia imburrata.

Coprite ogni strato di pasta con uno del composto di ricotta e spinaci e uno di ragù e cospargetelo con un po' di Parmigiano.

Proseguite nello stesso ordine fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di ragù e Parmigiano.

Fate cuocere le lasagne nel forno a 180° per 20 minuti.