

LASAGNE AL FORNO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di lasagne verdi,
- 300 g di polpa di manzo tritata,
- 50 g di pancetta,
- 100 g di burro,
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di farina,
- 50 cl di latte,
- 1/2 mestolo di brodo,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 50 cl di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

Fate lessare la pasta in una pentola con acqua bollente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaino d'olio per evitare che le lasagne si attacchino fra loro.

Scolatele al dente, aiutandovi con un mestolo forato, e stendetele ad asciugare su un canovaccio pulito.

In una casseruola fate fondere dolcemente 40 g di burro, unite la pancetta e le verdure tritate e fatele rosolare a calore moderato per circa 5 minuti.

Quando il soffritto sarà ben dorato, mettete nella casseruola la carne tritata, lasciate insaporire tutt'assieme per alcuni minuti, quindi unite mezzo bicchiere di vino bianco.

Fate evaporare il vino, aggiungete la salsa di pomodoro diluita con mezzo mestolo di brodo, salate, pepate e fate cuocere il ragù a fuoco dolce e a recipiente coperto per circa 2 ore.

Preparate una besciamella con 30 g di burro, il latte e la farina.

Formate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila imburrata, copritelo con uno di ragù e un poco di besciamella e cospargete il tutto con abbondante Parmigiano grattugiato.

Proseguite nello stesso ordine fino ad esaurimento degli ingredienti.

Cospargete l'ultimo strato con fiocchetti di burro, quindi fate cuocere le lasagne nel forno già caldo (200°) per circa 20 minuti.