

LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ DI BARBABIETOLE E POLLO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 barbabietola cotta a vapore,
- 2 petti di pollo,
- 1/2 cipolla,
- purea di barbabietole,
- 24 quadrati di pasta fresca,
- olio d'oliva extra-vergine.

Tagliare il pollo, le barbabietole e la cipolla a brunoise.

Far rosolare la cipolla, aggiungere il pollo e infine la barbabietola.

Aggiustare di sale, aggiungere un cucchiaino di purea e finire la cottura.

Sul piatto di portata mettere un po' di purea di barbabietola, un quadrato di pasta cotta in acqua e il ragù di pollo. Intercalare per quattro volte e servire con del parmigiano sull'ultimo strato.