

# LASAGNE ALLA FERRARESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina bianca 0,
- 100 g di spinaci lessati,
- 2 uova,
- sale.

Per il ragù:

- 100 g di polpa di manzo macinata,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 2 cucchiaini di olio di girasole,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 40 cl di brodo vegetale,
- 1/2 cipolla,
- 1 sedano,
- sale,
- pepe.

Per la farcitura:

- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 cl di besciamella.

Ponete cipolla, carota e sedano affettati in una casseruola con l'olio e il prosciutto tritato; fate soffriggere a fuoco moderato, unite la carne tritata e lasciatela rosolare mescolando e bagnando di tanto in tanto con del vino.

Versatevi il concentrato, sciolto con un po' di brodo caldo.

Unite il rimanente brodo, mescolate e lasciate sobbollire per circa un'ora aggiungendo, se necessario, altro brodo.

Scottate gli spinaci per 1/2 minuto in poca acqua bollente, strizzateli e passateli al frullatore.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, incorporatevi gli spinaci e le uova.

Fate un impasto omogeneo e fatelo riposare per 15 minuti coperto.

Dividetelo quindi a metà e ricavate con il mattarello due dischi di pasta non troppo sottile che taglierete a rettangoli nel formato della pirofila.

Immergete le lasagne per 1 minuto in acqua salata in ebollizione; toglietele, bagnatele nell'acqua fredda, scolatele e distendetele su un canovaccio umido, ricopritele con un altro canovaccio.

Ungete la pirofila, sistemate sul fondo un foglio di pasta, cospargetelo con uno strato di ragù, quindi disponetene un altro e ricopritelo con uno strato di besciamella e di parmigiano.

Continuate fino a esaurimento degli ingredienti.

Sull'ultimo foglio di pasta disponete un po' di besciamella e date una spolverata di parmigiano.

Mettete la pirofila in forno preriscaldato a 200 gradi e fate cuocere per 20-25 minuti; deve formarsi una crosticina dorata.