

LASAGNE CON LA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 3 uova,
- sale,
- 50 g di burro,
- 50 cl DI latte,
- 1 cucchiaio DI prezzemolo tritato,
- 150 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 300 g di ricotta di pecora,
- pepe.

Sulla spianatoia fate la farina a fontana e nel mezzo ponete le uova, un pizzico di sale e qualche cucchiata di acqua. Impastate bene, lavorate la pasta, stendetela col matterello, fatene una sfoglia piuttosto sottile e ricavatene tanti quadrati di circa dieci centimetri di lato.

In una casseruola fate sciogliere il burro, aggiungete il latte, un pizzico di sale, di pepe, il prezzemolo e il pecorino grattugiato.

Mescolate con un mestolo di legno e stemperatevi, mescolando energicamente, la ricotta.

Lessate le lasagnette in acqua leggermente salata, appena a galla tiratele con la schiumarola, fatele sgocciolare e allineatele su una tovaglia bagnata.

Ungete di burro una teglia o un tegame di coccio, fate uno strato di lasagne, poi la salsa, condite con altro pecorino grattugiato, fate ancora uno strato di lasagne e cosy via fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornate in forno ben caldo per pochi minuti.