

LASAGNE CON PROSCIUTTO E FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 100 g di prosciutto cotto a fette,
- 400 g di funghi freschi,
- 200 g di polpa di manzo macinata,
- 1/4 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 250 g di salsa di pomodoro,
- 5 cucchiaini di brodo di carne o di dado,
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mettete in una casseruola una noce di burro e fatevi rosolare la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente.

Lasciate insaporire a fuoco medio per qualche minuto, mescolando spesso con un cucchiaino di legno, poi aggiungete la polpa di manzo macinata, i funghi affettati e la salsa di pomodoro.

Salate, pepate e unite al ragù qualche cucchiaino di brodo caldo.

Mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora.

Nel frattempo lessate le lasagne, poche alla volta, in acqua salata e bollente.

Scolatele a metà cottura e adagiatele, ben distanziate, su un canovaccio inumidito.

Imburrate una teglia, rivestitene il fondo con parte delle lasagne e ricopritele con un po' di ragù, qualche fettina di prosciutto e qualche fiocchetto di burro.

Ripetete questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti, cospargendo l'ultimo strato di lasagne con parmigiano grattugiato e burro fuso.

Passate la teglia in forno già caldo (180 gradi) e fate cuocere per circa 20 minuti, sino a quando la superficie delle lasagne avrà un bel colore dorato.