

LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di pasta tipo lasagne verdi,
- 50 cl di latte,
- 100 g di lonza di maiale,
- 100 g di manzo,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 50 g di pancetta,
- 100 g di fegatini,
- 30 g di farina,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 80 g di burro,
- 1 gambo di sedano,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- sale,
- pepe,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Tritate la pancetta, la carota, la cipolla e il sedano e fateli rosolare in una casseruola con una noce di burro, a calore moderato per alcuni minuti.

Unite le carni e il prosciutto macinati, lasciate insaporire per 2 minuti, poi bagnate col vino.

Quando questo sarà evaporato, aggiungete i pomodori, salate, pepate e fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora.

Trascorso questo tempo unite i fegatini tritati e dopo qualche minuto la panna, quindi togliete dal fuoco.

Preparate una besciamella con 40 g di burro, la farina, il latte e il sale.

Lessate le lasagne in una pentola piena d'acqua bollente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio d'oliva.

Scolate la pasta e disponetene uno strato sul fondo di una teglia imburrata.

Coprite con una parte del ragù e della besciamella, cospargete con del Parmigiano, quindi ripetete gli strati nella sequenza indicata, fino ad esaurimento degli ingredienti: dovete terminare con uno strato di besciamella e Parmigiano. Fate cuocere le lasagne nel forno a 200° per 30 minuti e servite.