

# LASAGNE RICCE PASTICCIATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne arricciate,
- 150 g di polpa di manzo tritata,
- un uovo,
- sale,
- pepe,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 70 g di prosciutto cotto,
- 70 g di funghi secchi,
- 80 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- brodo di dadi,
- una tazza di besciamella (preparata con un cucchiaino di farina, una noce di burro e un quarto di latte),
- un rametto di salvia,
- uno spicchio d'aglio,
- parmigiano grattugiato,
- 2 tartufi bianchi,
- una mozzarella,
- margarina per ungere,
- pangrattato.

Queste lasagne richiedono un certo tempo di preparazione: procedete quindi con ordine.

Preparate innanzitutto il ragù.

Con la polpa di manzo tritata, l'uovo, sale e pepe, manipolate delle polpettine non più grandi di una nocciola.

Quindi pulite i fegatini di pollo, lavateli e tagliateli a pezzetti.

Uniteli al prosciutto cotto, tritato grossolanamente, ai funghi secchi (fatti prima rinvenire in acqua calda e lavati) e ponete tutto a rosolare in una casseruola con 50 g di burro, aggiungendo per ultime le polpettine.

Quando gli ingredienti saranno ben coloriti, spruzzateli con il vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, irrorate con un bicchiere di brodo di dadi.

Salate un poco e pepate.

Lasciate cuocere, a fiamma bassa, per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate la besciamella con un cucchiaino di farina bianca, sale, una noce di burro e un quarto di latte.

Appena sarà pronta, incorporatela al sugo mescolando per amalgamare bene il tutto.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela in una zuppiera; condite bene aggiungendo anche il rimanente burro, fuso e profumato con la salvia e l'aglio.

Cospargete quindi le lasagne di parmigiano grattugiato, unitevi i tartufi tagliati a lamelle e la mozzarella a dadini, e per ultimo il ragù con la besciamella.

Versate il tutto in una pirofila unta con la margarina e cosparsa di pangrattato; fate gratinare e dorare in forno.

Servite questo pasticcio ben caldo.