



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LASAGNE

www.incucinaconlucy.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di lasagne
400 g di formaggio filante a fettine
3 etti di macinato di manzo
200 g di salsiccia
7 costine piccole di maiale
1 bottiglia di passata di pomodoro
1 scatoletta di polpa di pomodoro
vino bianco q.b.
pepe bianco in polvere
cipolla, sedano, carota, sale
Olio Extravergine d'Oliva DANTE.

Per la besciamella cotta nel bimby:

1 litro di latte intero
120 g di farina
80 g di burro
sale q.b.
noce moscata a piacere.

Preparazione:

Fate il ragù facendo soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tritati nell'olio. Aggiungete la carne e fatela rosolare. Irrorate col vino, mescolate e aggiungete il pomodoro. Regolate di sale, pepe e fate cuocere. Procedete a comporre le lasagne: cospargete una teglia di ragù, disponete uno strato di lasagne, cospargete di ragù, besciamella, fettine di formaggio e formaggio grattugiato, disponete un altro strato di lasagne, ragù, besciamella, fettine di formaggio e formaggio grattugiato. Ripetete l'operazione formando i vari strati fino a che non esaurite gli ingredienti. Formate l'ultimo strato con sugo, fettine di formaggio filante, besciamella e formaggio grattugiato. Cuocete in forno ben caldo a 180/200° per circa 20 minuti.

