



LASAGNE CON RAGU' DI MAIALE

mammananu.blogspot.it



Ingredienti per 4/5 persone:

250 g di sfoglia sottile per lasagne

ragù di maiale

besciamella

grana grattugiato 200 g

Per il ragù di maiale:

500 g di macinato di maiale

due carote

due coste di sedano

una cipolla bianca

4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante

una bottiglia da 1 litro di salsa

un bicchiere di vino rosso

sale q.b.

Per la besciamella:

1 litro di latte

90 g di burro

60 g di farina

sale

noce moscata

Preparazione:

Preparazione del ragù: in una casseruola far soffriggere con l'olio la cipolla tagliata fine, le carote tagliate a cubetti e il sedano. Poi aggiungere il macinato e far dorare per almeno 10/15 minuti. Sfumare con il vino rosso e farlo evaporare, infine aggiungere la passata e salare. Cuocere per almeno 2 ore a fuoco lento. Preparazione della besciamella: in una casseruola far sciogliere il burro a fiamma bassa e amalgamare la farina; diluire con il latte precedentemente scaldato e



mescolare con una frusta. Il latte va aggiunto poco alla volta e sempre mescolando con la frusta per evitare i grumi. Mescolare finchè la besciamella non si addensa; non appena inizia il bollore cuocere per 10 minuti, aggiungere il sale e la noce moscata e spegnere.

Preparazione delle lasagne: in una teglia fare un primo strato di ragù, poi aggiungere la sfoglia, altro ragù, un po' di besciamella e il grana grattugiato; continuare così fino all'ultimo strato.

Infornare a forno già caldo 180° C per circa 15/20 minuti.