



LASAGNE CON SUGO E POLPETTINE

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

250 g di lasagne all'uovo
Salsa di pomodoro
zucchero
1 spicchio di aglio
300 g di carne macinata
2 uova
2 cucchiaini di pangrattato
parmigiano
sale
Olio Topazio Friggi'
Mozzarella
Olio di Oliva Dante

Preparazione:

Prendere la carne macinata e metterla in una ciotola. Aggiungere il pangrattato, le uova, il parmigiano e il sale. Amalgamarle con le mani e formare le polpettine che andremo a friggerle in olio. In un tegame scaldiamo l'olio di oliva con uno spicchio di aglio e aggiungiamo la passata di pomodoro. Saliamo e zuccheriamo. Tuffiamoci le polpettine e cuociamo la salsa per 30 minuti a fuoco lento. In una teglia mettiamo un bel mestolo di salsa di pomodoro e facciamo il primo strato di lasagne. Alterniamo con salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano fino ad esaurimento degli ingredienti. Copriamo con un foglio di carta di alluminio e inforniamo a 180° per 40 minuti. Aspettiamo almeno 20 minuti prima di servire.