

# Lasagne Al Forno (2)

Lessare la pasta e metterla ad asciugare. Preparare un ragù, col macinato ed il pomodoro, molto liquido, a cui aggiungeremo i pinoli e l'uva passa e, per ultimo, la besciamella preparata con il latte, la farina ed il burro. Prendere una pirofila e fare degli strati prima di pasta, poi col sugo, una spolverata di parmigiano e, così via, con l'ultima passata di pomodoro e parmigiano. Infornare in forno caldo fino al formarsi della crosticina superiore, per sicurezza controllare con la forchetta, sarà pronto quando uscirà pulita.

## Ingredienti

1000 G Pasta Tipo Lasagne  
600 G Macinato  
2 Bottiglie Pomodoro  
Pinoli  
Uva Passa  
100 Cl Latte  
Burro  
Farina  
Formaggio Parmigiano

## Note

Preparazione: 90 minuti.