

Lasagne Al Forno

Fate lessare la pasta in una pentola con acqua bollente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio per evitare che le lasagne si attacchino fra loro. Scolatele al dente, aiutandovi con un mestolo forato, e stendetele ad asciugare su un canovaccio pulito. In una casseruola fate fondere dolcemente 40 g di burro, unite la pancetta e le verdure tritate e fatele rosolare a calore moderato per circa 5 minuti. Quando il soffritto sar? ben dorato, mettete nella casseruola la carne tritata, lasciate insaporire tutt'assieme per alcuni minuti, quindi unite mezzo bicchiere di vino bianco. Fate evaporare il vino, aggiungete la salsa di pomodoro diluita con mezzo mestolo di brodo, salate, pepate e fate cuocere il rag? a fuoco dolce e a recipiente coperto per circa 2 ore. Preparate una besciamella con 30 g di burro, il latte e la farina. Formate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila imburrata, copritelo con uno di rag? e un poco di besciamella e cospargete il tutto con abbondante Parmigiano grattugiato. Proseguite nello stesso ordine fino ad esaurimento degli ingredienti. Cospargete l'ultimo strato con fiocchetti di burro, quindi fate cuocere le lasagne nel forno gi? caldo (200 gradi) per circa 20 minuti.

Ingredienti

400 G Lasagne Verdi
300 G Polpa Di Manzo Tritata
50 G Pancetta
100 G Burro
150 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
50 G Farina
50 Cl Latte
1/2 Mestolo Brodo
1 Gambo Sedano
1 Carota
1 Cipolla
50 Cl Salsa Di Pomodoro
Sale
Pepe
1 Cucchiaio Olio D'oliva
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco

Note

Preparazione: 150 minuti.