

Federico Ronchi

Le lasagne

Ingredienti:

un barratolo di pomodoro, 2 bicchieri di vino, 3 cucchiari di olio d'oliva, 800 ml di besciamella, 150 gr di parmigiano, brodo di carne, alloro, salvia, sale e pepe

PREPARAZIONE

Preparate la pasta lavorando a lungo gli ingredienti indicati: dovrete ottenere un impasto liscio ed elastico, aggiungete poca acqua e lasciate riposare l'impasto coperto, soffriggete il trito di verdure nell'olio unite la carne macinata e rosolate mescolando spesso.

Sfumate con il vino rosso, unite la salsa di pomodoro, in poco brodo, la foglia di alloro e la foglia di salvia.

Salate, pepate e lasciate cuocere per circa 25 minuti tirate la pasta in fogli sottili e tagliatela in rettangoli regolari, quanto la teglia che volete utilizzare cuocete le sfoglie in acqua salata, scolate leggermente al dente e asciugatele su un canovaccio.

Disponete sul fondo della pirofila un leggero tratto di besciamella, mettere uno strato di pasta coprite con la besciamella e unite il ragù e il parmigiano grattugiato.

Proseguire fino al termine degli ingredienti e completate con il ragù e il parmigiano.

Cuocete in forno a 180 gradi per circa 30 minuti.



Buon appetito.