LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta all'uovo,
- 300 g di carne macinata,
- 50 cl di besciamella,
- 70 g di formaggio grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 250 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e insaporitevi la carota e la cipolla tritate.
Aggiungete la carne macinata, fatela colorire, poi bagnatela con il vino e lasciate evaporare.
Salate, unite la polpa di pomodoro e cuocete per almeno mezz'ora.
Alla fine, insaporite con un pizzico di pepe.
Nel frattempo fate la pasta , tiratela a sfoglia, ricavatene delle strisce, lessatele in acqua bollente salata e stendetele su un telo da cucina bagnato e strizzato.
Tagliatele a rettangoli.
In una pirofila imburrata fate un primo strato di lasagne, distribuite sulla superficie alcuni cucchiai di ragù e di besciamella, spolverizzate con formaggio e distribuite fiocchetti di burro.
Fate un altro strato di lasagne e continuate alternandole al condimento.
Finite con besciamella e ragù.
Ponete in forno a 200°C per mezz'ora.