

LASAGNE IMBOTTITE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 500 g di pomodori da sugo,
- 125 g di mozzarella,
- 200 g di ricotta romana,
- 150 g di salsiccia,
- 3 uova sode,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di polpa di manzo macinata,
- 1/4 di cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 80 g di burro,
- 4 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Fate imbiondire la cipolla tritata in un tegame con l'olio.

Aggiungete la carne e lasciatela insaporire per 5 minuti a fuoco medio, quindi versate il vino rosso e fatelo evaporare a fiamma vivace.

Unite pomodoro, sale e pepe e cuocete il ragù a tegame coperto e a fiamma dolce per circa due ore.

Lessate le lasagne al dente, poche per volta, in acqua bollente salata, alla quale avrete aggiunto un cucchiaio d'olio.

Scolatele una alla volta e adagiatele su un canovaccio inumidito.

ricoprite il fondo di una teglia imburata con uno strato di lasagne, distribuitevi sopra la mozzarella e le uova sode

affettate, la salsiccia tagliata a pezzettini e spellata, basilico, prezzemolo e un cucchiaio di parmigiano.

Condite con burro fuso e sovrapponetevi altre lasagne, copritele con il ragù e la ricotta sbriciolata e cospargete con pepe.

Ricoprite nuovamente con le lasagne, che cospargerete con parmigiano e burro fuso.

Passate in forno già caldo a 180 gradi, per 40 minuti.