LASAGNE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 600 g di farina,
- 5 uova,
- 600 g di spinaci.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Per il ragù:

- olio d'oliva,
- burro,
- pancetta,
- 1/2 carota,
- 1/2 gambo di sedano,
- 2 fettine di cipolla,
- 200 g di carne di manzo,
- 100 g di carne di maiale,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- 1 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 100 g di prosciutto crudo,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano.

Preparate le lasagne come al solito.

Fate rosolare le verdure con olio, burro e pancetta tritata; aggiungete la carne macinata.
Quando la carne avrà preso un bel colore dorato aggiungete la salsa di pomodoro ed il latte.
Salate, pepate e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 2 ore.
Unite infine il prosciutto crudo tagliato a pezzetti.
Condire ogni strato di lasagne appena lessate e raffreddate in acqua fredda con un po' di ragù, un po' di besciamella e molto parmigiano.
Ultimo strato solo besciamella.
Cuocere al forno finché non si sarà formata una crosticina dorata.