LASAGNE VERSILIA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 600 g di farina,
- sale,
- sei uova.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- 200 g di panna,
- sale.

E inoltre:

- 1 kg di spinaci,
- due uova,
- 500 g di ricotta,
- sale,
- pepe,
- 50 g di burro,
- parmigiano grattugiato.

Preparate la pasta e lasciatela riposare. Nel frattempo lavate bene gli spinaci e fateli lessare, senza acqua e con una manciata di sale. Scolateli, strizzateli e passateli al setaccio. Incorporatevi le due uova e la ricotta, salate leggermente, pepate e amalgamate bene gli ingredienti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliatevi dei quadrati di 8 cm di lato e, non appena saranno tutti pronti, immergeteli, tre o quattro per volta, in acqua salata in ebollizione, facendoli cuocere per qualche minuto. Scolate le lasagne dall'acqua e allineatele su un tovagliolo bagnato e ben strizzato. Preparate ora la besciamella: fate sciogliere in una piccola casseruola il burro, incorporatevi la farina, lasciate leggermente imbiondire il composto, poi diluitelo con la panna appena intiepidita. Salate e continuate a mescolare la besciamella fino a quando si sarà ben addensata. Preparate ora il pasticcio nel modo seguente: imburrate abbondantemente una larga teglia o pirofila, formate sul fondo uno strato di lasagne e spalmatele con un po' di besciamella. Ricoprite con uno strato del composto di spinaci e ricotta e continuate ad alternare gli ingredienti fino ad esaurimento, terminando con le lasagne che coprirete con uno strato di besciamella. Spolverizzate con molto parmigiano, infiocchettate di burro e passate il recipiente in forno a gratinare. Dopo circa 20 minuti, sfornate e portate subito in tavola ben caldo.