

LASAGNATA DI SPINACI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di farina,
- 5 uova,
- 500 g di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 200 g di polpa di manzo tritata,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 50 g di pancetta,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 50 g di funghi secchi,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno i funghi in una scodella con acqua tiepida.

Fate soffriggere la pancetta e la cipolla tritate in una casseruola con due cucchiai d'olio, a calore moderato per 5 minuti. Unite la carne tritata, il sale necessario e una macinata di pepe, fate insaporire per un paio di minuti, quindi aggiungete anche i fegatini di pollo, i funghi, scolati e tritati, e il concentrato di pomodoro volta, in una pentola piena d'acqua bollente salata.

Man mano che vengono pronti, scolate i pezzi di pasta e stendeteli in una teglia imburata.

Coprite ogni strato di pasta con uno del composto di ricotta e spinaci e uno di ragù e cospargetelo con un po' di parmigiano.

Proseguite nello stesso ordine fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di ragù e parmigiano. Fate cuocere le lasagne nel forno a 180° per 20 minuti.