LASAGNE AL FORNO 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di pasta tipo lasagne,
- 600 g di macinato,
- 2 bottiglie di passato di pomodoro,
- pinoli,
- uva passa,
- 100 cl di latte,
- burro,
- farina,
- formaggio parmigiano.

Lessare la pasta e metterla ad asciugare.
Preparare un ragù, col macinato ed il pomodoro, molto liquido, a cui aggiungeremo i pinoli e l'uva passa e, per ultimo, la besciamella preparata con il latte, la farina ed il burro.
Prendere una pirofila e fare degli strati prima di pasta, poi col sugo, una spolverata di parmigiano e, così via, con l'ultima passata di pomodoro e parmigiano.
Infornare in forno caldo fino al formarsi della crosticina superiore, per sicurezza controllare con la forchetta, sarà pronto quando uscirà pulita.