LASAGNE DELL'ORTOLANO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo lasagne secche,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 carota grande,
- 3 carciofi,
- 100 g di pisellini surgelati,
- 100 g di mortadella,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sugo di pomodoro,
- besciamella,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Pulire gli ortaggi, tritare insieme la cipolla, la carota, il sedano e la mortadella.
Mettere a soffriggere il trito con tre cucchiai di olio per 15 minuti circa (aggiungere un po' di brodo durante la cottura).
Poi mettere il vino e farlo evaporare.
Dopodiché aggiungere i carciofi (precedentemente tagliati a fettine), i piselli, il sugo di pomodoro.
Salare, coprire e far cuocere per 45 minuti.
Nel frattempo avrete scottato la pasta per circa 3 minuti in acqua salata e l'avrete stesa su di un panno.
Ungere una pirofila di adeguate dimensioni e stendere uno strato di pasta, uno di besciamella, uno del sugo che avete preparato e il parmigiano.
Proseguire a strati in questo modo.
Mettere in forno già caldo a 180 gradi per circa 40 minuti.