

LASAGNE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 100 g di burro,
- 300 g di manzo,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 500 g di pomodori,
- 3 cucchiaini di latte,
- 1 cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- 50 cl di latte.

Dopo aver rosolato la cipolla tritata, il sedano e le carote con 100 g di burro, aggiungete la carne ed il prosciutto tritati; bagnate con il vino ed in seguito aggiungete i pomodori pelati e schiacciati, 1 cucchiaio di farina, sale, pepe, noce moscata e 3 cucchiaini di latte.

Per la besciamella basta mescolare i tre ingredienti insieme.

Imburrare una pirofila e stendere la pasta a strati, mettendo tra uno strato e l'altro, uno di salsa e uno di besciamella; concludere con uno strato di lasagne.

Cuocere in forno per 20 minuti.