

**CANNAMELA**

## Lasagne al forno



# Ingredienti

- Ingredienti per pasta all'uovo:
- 400g farina
- 4 uova
- Ingredienti per ragù:
- 500g macinato di carne mista (maiale e manzo)
- 3 cucchiaini preparato per soffritto liofilizzato CANNAMELA
- 350g passata di pomodoro
- 150g vino bianco
- 30g olio extravergine di oliva
- 1/2 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA
- Ingredienti per besciamella:
- 1,5 litri latte
- 135g farina
- 100g burro
- 1 pizzico noci moscate macinate CANNAMELA
- Inoltre:
- 80g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 10g burro
- qb sale

 Porzioni <b>10 persone</b>	 Portata <b>Primo</b>
 Tempo <b>90 minuti</b>	 Difficoltà <b>Media</b>
 Cottura <b>In forno, In casseruola, Bollito/lessato</b>	 Kcal per persona <b>544*</b>

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Immergere per 2 min in acqua il preparato per soffritto liofilizzato CANNAMELA, scolare e rosolare nell'olio.
- 2 Aggiungere le carni macinate, rosolarle e sfumare con il vino, poi insaporire con il pepe nero macinato CANNAMELA e il sale.
- 3 Unire la passata di pomodoro, il doppio concentrato e proseguire la cottura per 80 min bagnando all'occorrenza con acqua.
- 4 Besciamella: sciogliere il burro, unire poi la farina e, sempre mescolando, il latte.
- 5 Porre la casseruola su fiamma moderata e addensare la besciamella rimestando senza interruzione.
- 6 Profumare con un pizzico di noci moscate macinate CANNAMELA e regolare di sale.
- 7 Pasta all'uovo: impastare la farina con le uova e un pizzico di sale. Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica, poi proteggerla e porla in frigo per 30 min.
- 8 Stendere la pasta sottile, ricavarne dei rettangoli e tuffarli rapidamente in acqua salata in ebollizione, poi scolarli e asciugarli su un canovaccio.
- 9 Pennellare lo stampo di 35X25 cm con il burro fuso, foderare il fondo con i rettangoli di pasta, poi distribuire uno strato di besciamella e ricoprire con il ragù.
- 10 Spolverizzare con un poco di parmigiano grattugiato e ricoprire tutto con un altro strato di pasta.
- 11 Ripetere l'operazione alternando strati di besciamella, ragù, formaggio e pasta fino ad esaurire gli ingredienti.
- 12 Distribuire in superficie dei fiocchetti di burro e porre le lasagne in forno a 190° per 40 min.
- 13 Le lasagne possono essere preparate anche con la pasta all'uovo verde, fatta con gli spinaci.
- 14 Se poi avete poco tempo a disposizione ma non volete rinunciare ad un delizioso piatto di lasagne, acquistate la pasta fresca all'uovo già pronta.