

Lasagne di carne



Ingredienti per 4 adulti

500g sfoglia

400g carne macinata

500g pomodori pelati passati

100g carote

100g cipolla

50g sedano

1,5 L besciamella

Parmigiano grattato q.b.

Mazzetto aromatico (rosmarino, salvia, alloro)

Ingredienti per Salsa Besciamella:

1 l. latte

4 cucchiai di farina

40g olio extravergine d'Oliva

Sale e noce moscata q.b.

Procedimento:

Stufare sedano, carota, cipolla tritati con poca acqua.

Aggiungere la carne, rosolarla, quindi unire la passata di pomodoro, il mazzetto aromatico e il sale.

Preparare la besciamella: portare ad ebollizione il latte con sale e noce moscata. A parte cuocere olio e farina sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. A bollore unire al latte e mischiare sino ad ottenere la consistenza desiderata.

Comporre la lasagna alternando uno strato di sfoglia, uno di besciamella, uno di ragù, una spolverata di parmigiano, formando 4 o 5 strati.

Gratinare in forno per 30" - 40".

Prima di servire lasciate intiepidire per farla compattare.