

## PRIMI PIATTI

# Lasagne verdi all'emiliana

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

**6 persone**

## Ingredienti per 6 persone

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Pasta tipo lasagne verdi         | 450 g         |
| Latte                            | 50 cl         |
| Lonza di maiale                  | 100 g         |
| Manzo                            | 100 g         |
| Prosciutto crudo                 | 100 g         |
| Pancetta                         | 50 g          |
| Fegatini                         | 100 g         |
| Farina                           | 30 g          |
| Vino bianco secco                | 1/2 bicchiere |
| Burro                            | 80 g          |
| Sedano                           | 1 gambo       |
| Pomodori pelati                  | 500 g         |
| Cipolla                          | 1             |
| Carota                           | 1             |
| Sale                             |               |
| Pepe                             |               |
| Panna                            | 1/2 bicchiere |
| Formaggio parmigiano grattugiato | 50 g          |
| Olio d'oliva                     | 1 cucchiaino  |

## Preparazione

- 1 Tritate la pancetta, la carota, la cipolla e il sedano e fateli rosolare in una casseruola con una noce di burro, a calore moderato per alcuni minuti.
- 2 Unite le carni e il prosciutto macinati, lasciate insaporire per 2 minuti, poi bagnate col vino. Quando questo sarà evaporato, aggiungete i pomodori, salate, pepate e fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora.

- 3 Trascorso questo tempo unite i fegatini tritati e dopo qualche minuto la panna, quindi togliete dal fuoco. Preparate una besciamella con 40 g di burro, la farina, il latte e il sale.
- 4 Lessate le lasagne in una pentola piena d'acqua bollente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio d'oliva. Scolate la pasta e disponetene uno strato sul fondo di una teglia imburata.
- 5 Coprite con una parte del ragù e della besciamella, cospargete con del Parmigiano, quindi ripetete gli strati nella sequenza indicata, fino ad esaurimento degli ingredienti: dovete terminare con uno strato di besciamella e Parmigiano.
- 6 Fate cuocere le lasagne nel forno a 200 gradi per 30 minuti e servite.