

## PRIMI PIATTI

# Lasagne alla mozzarella

Tradizione: Lazio

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Pasta tipo lasagne secche   | 300 g        |
| Mozzarella grande           | 1            |
| Ricotta                     | 150 g        |
| Pomodori pelati             | 400 g        |
| Cipolla                     | 1/2          |
| Carota                      | 1            |
| Sedano                      | 1 gambo      |
| Uovo                        | 1            |
| Burro                       | 50 g         |
| Formaggio grana grattugiato | 2 cucchiaini |
| Olio d'oliva                | 3 cucchiaini |
| Sale                        |              |
| Pepe                        |              |

## Preparazione

- 1 Questo primo sarà più leggero con le melanzane sbollentate al posto dei formaggi. Pulite, lavate e tritate cipolla, sedano e carota. Soffriggeteli in una pentola coperta con metà burro e l'olio.
- 2 Unite i pelati, salate, pepate e fate cuocere a fuoco lento, mescolando spesso, fino a quando la salsa non sarà densa. Tagliate la mozzarella a dadini e sminuzzate la ricotta.
- 3 Cuocete le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele, asciugatele e appoggiatele su un canovaccio. Accendete il forno a 170 gradi.
- 4 Imburrate una pirofila, mettete sul fondo qualche cucchiainata di salsa e disponete le lasagne a strati alternati con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro.
- 5 Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di mozzarella e pomodoro. Aggiungere il grana e fate gratinare in forno per 20 minuti.