

PRIMI PIATTI

Lasagna ricca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate bollire abbondante acqua salata in una profonda padella.

Tuffateci le lasagne.



2 Fate cuocere fino a quando le lasagne non salgono a galla a questo punto trasferitele in una ciotola piena di acqua fredda.



3 Quando sono fredde stendetele sopra dei canovacci puliti ad asciugare.



4 In una ciotola mettete il macinato, l'uovo, cucchiai di parmigiano, il pangrattato , il prezzemolo tritato, sale e pepe.



5 Mescolare bene il composto e formate delle polpette, la maggior parte dovranno essere molto piccole le altre invece potete farle grandi quanto delle noci.



- 6 In una pentola dai bordi alti mettete le polpette grande, la salsiccia, la carne, le cipolle intere e l'olio.



- 7 Fate insaporire per un paio di minuti e sfumare con il vino.

A questo punto potete aggiungere i tre tipi di pomodoro.



8 E fate cucinare a fuoco dolce.



9 Il sugo sar  pronto dopo circa 40 minuti.



10 Togliete la carne e la cipolla dal sugo e aggiungete la besciamella.



11 In una ciotola mescolare la ricotta con 4 -5 cucchiari di sugo.



12 In una padella portate a temperatura l'olio per la frittura e friggere le polpettine.



13 Adesso potete comporre la lasagna.

Sporcate il fondo di una teglia con un poco di sugo, coprite con uno strato di lasagne ed un poco di sugo alla besciamella.



14 Coprite con la ricotta.



15 Proseguite con le polpettine, le uova sode, la mozzarella tagliata a dadini (precedentemente fatta sgocciolare) ed i prosciutto tagliuzzato.



16 Spolverizzate con del parmigiano.



17 Continuate con uno strato di pasta.



18 Concludete con il sugo ed il parmigiano.



19 Fate cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

