

PRIMI PIATTI

Lasagne all'Ascolana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina
3 uova
olio extravergine di oliva
300 g di carne tritata
100 g di rigaglie di pollo
100 g di parmigiano reggiano
½ bicchiere di vino
un tartufo bianco
burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Rosolate in un tegame, con olio e una noce di burro, la carne e le rigaglie di pollo tritate rigirando spesso e bagnando con il vino.

Preparate intanto la pasta amalgamando e lavorando bene, fino ad ottenere un composto omogeneo, la farina, le uova, un filo d'olio e una presa di sale. Stendete, poi, la pasta con

un matterello fino a farla diventare sottile e tagliate delle tagliatelle piuttosto larghe. Lessatele in abbondante acqua salata e toglietele dal fuoco a metà cottura. Scolatele bene e stendete a strati in una teglia precedentemente imburrata condendo ogni volta con ragù preparato in precedenza e spolverizzando con parmigiano grattugiato. Terminato l'ultimo strato ricopritelo con una grattugiata di tartufo, precedentemente ben pulito. Infornare le lasagne a temperatura di 200° C per 20 di minuti.