

PRIMI PIATTI

Lasagne con polpettine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 100 g di carne
- 1 fetta di pane
- 250 g di lasagne
- 100 g di besciamella
- 200 g di ragù
- 100 g di sugo di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 noce di burro.

PREPARAZIONE

1 Preparare, innanzitutto, le polpettine.

Tagliare la fetta di pane e tritarla insieme alla carne, senza aggiunta di sale.

Realizzare, dunque, delle piccole polpette, grosse all'incirca come delle olive.

Impanare le polpette con poco pangrattato e cuocerle in burro, vino e brodo.

Lasciare la padella coperta cosicchè le polpette possano cuocere bene all'interno.

Prendere le lasagne e cuocerle rapidamente (2-3 minuti) in acqua bollente salata con un filo d'olio per non farle attaccare.

Posare le lasagne su di una salvietta per farle raffreddare.

Comporre le lasagne in una teglia cosparsa di sugo di pomodoro.

Versare il ragù di carne nella padella delle polpette aggiungendo due cucchiaini di sugo di pomodoro.

Versare il ragù direttamente sopra il primo strato di lasagne.

Coprire il ragù con un secondo strato di lasagne, quindi, con besciamella e sugo di pomodoro. Cospargere, infine, con del parmigiano.

Mettere, infine, in forno a 170°C per 15-20 minuti.

Servirle calde.

Ricetta per 2 persone.

NOTE