

PRIMI PIATTI

Lasagne di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI PER LA PASTA:

FARINA 00 500 gr

UOVA 5

SEMOLINO 50 gr

SALE

INGREDIENTI PER LA FARCIA:

BURRO 50 gr

FARINA 250 gr

LATTE 1 l

RICOTTA 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta tirata sottile e farla bollire nell'acqua salata.

Fare la besciamella un po' liquida, aggiungere la ricotta fresca, fare degli strati alterni di pasta e besciamella.

Infornare ricoprendo tutto con formaggio grattugiato e fiocchi di burro.