

PRIMI PIATTI

# Roselline con cotto ed emmenthal

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## PER LA BESCIAMELLA

500 g di latte  
50 g di burro  
50 g di farina  
sale  
pepe  
1 pizzico di noce noscata.

## PER IL SUGO

500 g di passata di pomodoro  
olio  
1 cipolla  
qualche foglia di basilico  
sale e pepe.

## PER LE ROSELLINE

1 confezione di pasta fresca per lasagne  
100 g di prosciutto cotto  
10 g di emmenthal tagliato a fettine sottili  
parmigiano grattugiato.

# PREPARAZIONE

**1** Preparare il sugo al pomodoro facendo soffriggere la cipolla in 5 cucchiari di olio, aggiungere la passata, salare, pepare, cuocere per 10 minuti e aggiungere il basilico tritato.

Preparare la besciamella facendo dorare la farina nel burro, aggiungere il latte, mescolare bene, aggiungere sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Quando avrà raggiunto una densità piuttosto soda, togliere dal fuoco.

Prendere una sfoglia di pasta e spalmarla con la besciamella.



**2** Aggiungere una fetta di prosciutto cotto



3 e una di emmenthal,



4 arrotolare la pasta su se stessa, formare un rotolino, chiuderlo con carta alluminio e riporre in frigo per almeno due ore.



5 Continuare così con le altre sfoglie di pasta.

Trascorse due ore, prendere una lasagnera e disporre sul fondo la besciamella e il sugo, prendere i rotolini di pasta, toglierli dalla carta di alluminio e tagliarli in tre parti, adagiarli nella teglia.



6 Spolverizzare con parmigiano e infornare a 200°C per 30 minuti.

