

PRIMI PIATTI

Vincisgrassi

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

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



con un pò di cipolla
in una pallina di burro
150 g parmigiano grattugiato
50 g di burro
1 tartufo
1/2 litro di salsa besciamella.

PREPARAZIONE

1 Tirare la sfoglia come per le normali tagliatelle, tagliarla in pezzi quadrati da 7-8 cm di lato e cuocerli in acqua bollente salata, un po' alla volta, e, man mano che si scolano stenderli su un canovaccio umido.

Per il ragù: in una casseruola rosolare con l'olio un trito di cipolla, carota, sedano e maggiorana unire la carne ed il prosciutto macinati, rosolare, aggiungere una cucchiata di farina, mescolare bene, far prendere colore, quindi diluire con il vino rosso e farlo evaporare; salare, pepare, grattugiare l'odore di noce moscata.

Versare la purea di pomodoro e cuocere a fuoco lento i fegatini di pollo tagliati a fettine, i funghi ed il tartufo affettato finemente.

Su una pirofila imburrata sistemare uno strato di lasagne, condirlo con alcune cucchiata di salsa, di besciamella e di parmigiano; coprire con un altro strato di lasagne e condire alla stessa maniera; continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

L'ultimo strato sarà di lasagne cosparse di parmigiano e di alcuni fiocchetti di burro.

Infernare e gratinare.