

PRIMI PIATTI

Lasagne all'Ascolana

di: *Cookaround*

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.