

PRIMI PIATTI

Lasagnetta "pazza"

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA SFOGLIA

3 uova
300 g di farina.

PER IL RIPIENO

2 uova
verdura
300 g di carne macinata
noce moscata
400 ml di latte
sugo di pomodoro.

PER LA COPERTURA

mozzarella
pomodoro
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Preparare la sfoglia, quindi stenderla sottilissima.



2 Preparare una base per soffritto e rosolarvi la carne con la noce moscata, aggiungere il latte, scoperchiare ed abbassare la fiamma.





3 Preparare, nel frattempo, un sughetto di pomodoro leggero e non molto denso.



4 Unire la verdura (precedentemente bollita, strizzata e rosolata in pochissimo olio) alla carne e far cuocere per qualche minuto.



5 A questo punto, togliere il tutto dal fuoco ed aggiungervi, mescolando velocemente, 2 uova.



6 Realizzare la lasagne alternando strati di pasta e condimento. Ultimare con uno strato di sugo, parmigiano e mozzarella.

Infernare e cuocere.



