

PRIMI PIATTI

Roselline con cotto ed emmenthal

di: *gattino2*

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 cucchiai 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.

