

## LASAGNE

TEMPO DI PREPARAZIONE

●○○  
20 minuti

TEMPO DI COTTURA

●○○  
25 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★★★  
medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 10/11 lasagne (verdi o bianche) all'uovo (cotte o precotte)
- 125 grammi di parmigiano reggiano grattugiato

per il ragù  
vedi pagina 87

per la besciamella

- mezzo litro di latte
- 50 grammi di burro
- 50 grammi di farina
- noce moscata q.b.
- un pizzico di sale

## BESCIAMELLA

1



Prendi un pentolino e scaldi il latte.

2



In un altro pentolino sciogli il burro a pezzetti a fuoco basso e poi togliilo dal fuoco e aggiungi la farina setacciata. Mescola energicamente con la frusta per creare una crema.

3

Poi rimetti il pentolino sul fuoco per qualche minuto.

Quando il latte sarà caldo, aggiungi un pizzico di noce moscata grattugiata e un pizzico di sale.



4

Ora unisci i due composti. Mescola energicamente gli ingredienti con una frusta e rimetti il tutto sul fuoco. Cuoci la besciamella per circa 5/6 minuti a fuoco basso, per ottenere una crema omogenea.



## LASAGNE

5

Prendi una teglia rettangolare. Crea uno strato di besciamella sulla teglia, poi metti le lasagne e versa di nuovo un sottile strato di besciamella e uno di ragù.



6



Infine aggiungi il parmigiano grattugiato, coprendo tutta la superficie della teglia.

7

Distribuisce quindi un altro strato di lasagne. Quindi metti la besciamella, poi il ragù e infine il parmigiano. Continua così per tutti gli strati alternando lasagne, besciamella, ragù e parmigiano. Finisci con uno strato di ragù e abbondante parmigiano.



8



Metti la teglia nel forno, in quello normale a 200° per circa 25 minuti oppure in forno ventilato a 180° per 15 minuti. Le lasagne saranno pronte quando vedrai una leggera crosticina dorata in superficie. Sfornale e lasciale intiepidire prima di portarle in tavola.



TRACCIA 31



VIDEO 10