

«Lasagne verdi al forno»

EMILIA ROMAGNA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

per la pasta:

350 g di farina bianca
300 g di spinaci
2 uova

per il sugo:

100 g di lonza di maiale
100 g di carne di manzo
100 g di prosciutto crudo
100 g di fegatini di pollo
100 g di burro
100 g di parmigiano grattugiato
50g di pancetta di maiale
poca salsa di pomodoro

mezzo bicchiere di panna

1 cipollina

1 tartufo

1 carota

1 costa di sedano

sale

pepe

per la besciamella:

50 g di burro

50 g di farina bianca

50 cl di latte

sale

pepe



Come Fare:

Tritare le carni di maiale, di manzo ed il prosciutto. Tritare carota, sedano, cipolla e pancetta. Mettere in una casseruola di terracotta 50 g di burro, le verdure e la pancetta; lasciare soffriggere lentamente per qualche minuto, poi aggiungere le carni. Continuare la rosolatura ancora per un poco poi unire la salsa sciolta in un bicchiere di acqua, con poco sale, cuocere a fuoco basso per circa un'ora, bagnando all'occorrenza, con acqua o brodo. Mondare e lavare gli spinaci, dunque lessarli con la sola acqua che di cui sono rimasti impregnati, scolarli e lasciarli intiepidire, quindi strizzarli e passarli al setaccio. Impastare 300 g di farina, il passato di spinaci e le uova. Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia molto sottile; ricavarne delle sfoglie grandi quanto la teglia scelta per le lasagne.

Con il burro, la farina, il latte, sale e pepe preparare una la besciamella e mantenerla tiepida. Cuocere al dente i pezzi di pasta in acqua bollente, immergerli in acqua fredda per un attimo e poi stenderli sopra un canovaccio. Quando il sugo è cotto unirvi i fegatini puliti, lavati e tagliati a pezzetti e cuocerli per 5 minuti circa, poi aggiungere la panna ed il tartufo tagliato a fettine sottili e cuocere ancora per pochi minuti.

Imburrare la pirofila, stendervi un pezzo di pasta, poi uno strato sottile di sugo e di besciamella, una spolverata di parmigiano grattugiato. Dunque appoggiare il secondo strato di pasta, e via dicendo, fino ad aver esaurito gli ingredienti. Chiudere con un ultimo strato di pasta, un velo di besciamella, parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Infornare a 180° per circa 30 minuti.