

Lasagne Clara

Ingredienti per 4 persone:

Conf.di lasagne sottili (che non hanno bisogno di precottura)

150 gr.di carne di manzo tritata

150 gr.di carne di maiale tritata

2 etti di salciccia o pasta di salciccia

1/2 etto di salame cotto

1/2 cipolla

1 spicchio di aglio

1 carota

1 canna di sedano

1 rametto di prezzemolo

5-6 foglie di basilico

olio evo q.b.

30 gr.di burro

Parmigiano reggiano

1 etto di fontina

sale e pepe

una latta di pomodori pelati o salsa di pomodori

Per la besciamella

500 ml.di latte

30 gr.di burro

30 gr.di farina

5 gr.di sale

noce moscata q.b.

Preparazione

In una padella mettete un po' di olio e un dado di burro, fate scaldare il tutto e mettete le carni e la salciccia a rosolare mescolando e con una forchetta sgranate la carne, quando sarà ben rosolata, aggiungete la mezza cipolla con lo spicchio di aglio, la carota e il prezzemolo e la canna di sedano e il basilico (tritati) mescolate il tutto e lasciare cuocere per 10 minuti, aggiungere il salame e dopo aver mescolato bene aggiungere il pomodoro, rimescolare e cuocete per 45 minuti,

al termine della cottura, togliere l'aglio e lasciare intiepidire.

Nel frattempo fare la besciamella: mettere in un pentolino il latte a riscaldare, in un altro pentolino mettere il burro a sciogliere e poi aggiungere la farina e mescolate bene con la frusta, facendo attenzione a non formare i grumi. Versate poi il latte caldo e mescolate a fuoco basso. Continuando sempre a mescolare con la frusta fino all'ebollizione. Spegliamo i fornelli, aggiungiamo il sale, un po' di noce moscata grattugiata a piacere e mescoliamo ancora, la besciamella è adesso pronta per essere utilizzata. Ora prepariamo la teglia per mettere le lasagne: Mettiamo nella teglia un po' di besciamella come base, mettere i fogli di lasagne, coprirle con il ragù, aggiungere un po' di besciamella, tagliare la fontina a dadini e metterne un po', grattugiare il parmigiano e andare avanti a strati con lasagne, sugo, besciamella, fontina e parmigiano grattugiato al termine mettere sull'ultimo strato ragù, la fontina e un bel po' di besciamella, e per finire una bella grattata di parmigiano. Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciare cuocere per 20 minuti, facendo attenzione che ci sia una bella doratura. Sforarla e lasciarla riposare per 5 minuti prima di servirla.