



Lasagne Verdi Romagnole

Fai la sfoglia con farina, uova e spinaci e fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con sedano, carota, cipolla tritati nell'olio e fai soffriggere. Aggiungi il macinato e fai rosolare bene, poi la salsa di pomodoro, aggiusta di sale, pepe e prezzemolo.

Cuoci a fuoco basso per circa un ora. Tira la sfoglia, tagliala in pezzi (10x20) Metti a bollire una pentola di acqua salata con un goccio di olio, fai lessare la pasta, scola e asciuga con un canovaccio.

Prepara la besciamella con il burro sciolto in una pentola, aggiungi la farina setacciata, mescola bene poi il latte caldo, continuando a mescolare, poi un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata. Porta a cottura.

Prendi una teglia, metti sul fondo uno strato di besciamella, uno strato di pasta, ragù, besciamella e forma grattugiata. Ripeti almeno per 5 strati. Cuoci in forno caldo 180 gr. per 35-40 minuti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
