

# Pasticcio di lasagne

ricetta per lasagniera da cm. 24 x 15 circa (4 o 5 porzioni)

## Ingredienti pasta

Semola di grano duro c/a	g	90
Uova da 50/55 g	n	1

Troverete le istruzioni per fare la pasta alla pag. 99

## Ingredienti besciamella

Latte intero	g	650
Farina bianca	g	75
Sale	q.b.	
Burro	g	10
Formaggio grattugiato	g	60

## Ingredienti pasticcio

Besciamella (vedi accanto)		
Pasta fresca (vedi accanto)		
Ragù (vedi pag. 99)	g	450
Olio e sale per collatura pasta	q.b.	
Grana da cospargere	g	30

Ore		Togliete dal congelatore 450 g di ragù come da pag. 99. Grattugiate 90 g di formaggio grana
18,15		Preparate la pasta fresca e portate a bollire l'acqua salata (aggiungete un cucchiaio d'olio) per scottarla
18,50		Sbollentate le lasagne (2/3 minuti). Scolatele al dente stendendole poi su un canovaccio
18,55		Preparate la besciamella come da istruzioni di pag. 61 ma con gli ingredienti citati
19,10		Stendete sul fondo della lasagniera un poco di besciamella e adagiatevi sopra un primo strato di pasta
19,15		Coprite questo primo strato con ¼ di besciamella, ¼ di ragù e ¼ di formaggio grana grattugiato
19,20		Procedete così per altri 3 strati (meglio se in tutto ne farete quattro). Accendete il forno a temperatura alta
19,30		Inforname (parte mediana) lasciando cuocere fino ad ottenere una giusta gratinatura

Potete arricchire il ragù con funghi porcini freschi o secchi e, in stagione, con qualche foglia di basilico