

# Pasticcio di lasagne

per lasagnera da cm. 24 x 15 c.ca (4/5 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 a lato)		
Pasta fresca (vedi a lato)		
Ragù (vedi pag. 99)	g	450
Olio e sale per cottura 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 per scottarla (aggiungete un cucchiaino d'olio)
	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 sopra citati
	19,10	Stendete sul fondo della lasagnera 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	Infornate (parte mediana) fino ad ottenere una giusta gratinatura