

## Lasagne con polpettine

[Del 03/08/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#) ]

**Ingredienti:** per 6 persone: 300 g di carne di manzo macinata, 300 g di carne di maiale macinata, 1 uovo, 50 g di pangrattato, 5 cucchiaini di grana grattugiato, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio schiacciati, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cipolla tritata finemente, 1 carota a dadini, 1 costa di sedano a dadini, 800 g di pelati a dadini, 2 cucchiaini di origano o basilico essiccato, 6 - 8 lasagne precotte, sale, pepe; per la besciamella: 750 ml di latte, 1 foglia di alloro, 1 ramo di timo fresco, 50 g di burro, 50 g di farina bianca, noce moscata grattugiata.

Mescolate in una ciotola 175 grammi di ciascun tipo di carne macinata, l'uovo, il pangrattato, 2 cucchiaini di formaggio grattugiato, metà del prezzemolo e dell'aglio, sale e pepe. Impastate tutti gli ingredienti con le mani e poi preparate delle piccole polpettine rotonde. Disponetele su un piatto e mettetele in frigorifero per 30 minuti. Preparate la besciamella: scaldate il latte in una pentola, aggiungete la foglia di alloro e il timo e portatelo ad ebollizione. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate insaporire il latte. Scaldate metà dell'olio in un tegame e rosolate a fuoco lento per 5 minuti la dadolata di cipolla, carota e sedano insieme al resto dell'aglio. Aggiungete la carne macinata avanzata e rosolatela uniformemente, mescolando per una decina di minuti durante i quali la sminuzzerete con un cucchiaino di legno. Condite la carne con sale e pepe, aggiungete i pelati, il prezzemolo e l'origano e cuocete a pentola coperta per un'ora, mescolando spesso. Scaldate il resto dell'olio in una padella e rosolate un pò alla volta le polpette, facendole dorare dappertutto sulla fiamma moderata e ponendole a scolare su carta assorbente da cucina. Scaldate il forno a 190°. Filtrate il latte ed eliminate il timo e l'alloro. Fate fondere il burro in una pentola abbastanza grande, unite la farina e lasciate sul fuoco per 1 o 2 minuti, mescolando bene con la frusta da cucina. Aggiungete a poco a poco il latte e portate ad ebollizione. Continuate a mescolare fino a quando la salsa sarà diventata densa e cremosa, conditela con sale, pepe e noce moscata e toglietela dal fuoco. Versate circa un terzo del ragù in una pirofila da forno a bordi alti. Disponete le polpettine sul ragù, versatevi sopra un terzo della besciamella e copritele con metà delle lasagne. Ripetete gli strati, terminando con la besciamella. Cospargete le lasagne con il formaggio grattugiato e cuocetele in forno per 30 - 40 minuti. Sfornate le



lasagne e aspettate 10 minuti prima di servirle.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]