



Lasagne con carne, verdure e ricotta

[Del 04/03/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 - 6 persone: 350 g di lasagne larghe fresche, 300 g di ricotta romana freschissima, 100 g di panna liquida, 50 g di formaggio grana grattugiato, 75 g di burro, olio extravergine di oliva, 1 piccola cipolla, 400 g di lonza di maiale finemente tritata, salsa di pomodoro, 1 foglia di alloro, qualche foglia di basilico, 1 spicchio di aglio, 1 piccolo gambo di sedano, 1 carota, 1 bicchiere di vino rosso, 1 dado per brodo, sale, pepe, noce moscata.

Mondate, lavate e tritate molto finemente carota, sedano e cipolla. In una casseruola a bordi alti sistemate metà del burro e qualche cucchiaino di olio. Fatevi rosolare lo spicchio d'aglio fino a quando avrà preso colore, poi toglietelo e versate il trito di verdure. Fate soffriggere per qualche minuto mescolando continuamente. Aggiungete la carne macinata, rigiratela, fatela insaporire e irroratela con il vino. Proseguite la cottura per qualche minuto quindi unite la salsa di pomodoro, il basilico, la foglia di alloro e il dado sciolto in mezzo bicchiere di acqua calda. Amalgamate bene e proseguite la cottura a recipiente coperto per 20 minuti circa, mescolando ogni tanto. Tenete da parte. Passate quindi al setaccio la ricotta raccogliendola in una terrina e poi, sempre mescolando, unitevi tutta la panna, un pizzico di noce moscata e il pepe. Sistemate le lasagne in una teglia rettangolare da forno, alternando strati con il ragù a strati con la ricotta, e spolverizzando con il grana tutti gli strati. terminate con uno strato di pasta, una spolverizzata di grana e fiocchetti di burro. Cuocete in forno per 25 - 30 minuti a 180°.

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