



Le RICETTE di Pasta Macheda

Lasagne al forno con ragù alla bolognese



PREPARAZIONE

SUGO

Fate un battuto di cipolle, sedano e carote.

Farlo appassire nell'olio d'oliva.

Aggiungete la polpa di maiale e manzo mescolate precedentemente.

Rosolate per circa 10 minuti ed aggiungete il passato di pomodoro, il basilico, l'alloro.

Aggiustate di sale e pepe e cucinate per circa 45 minuti.

PASTA

Scottate le lasagne nell'acqua ed adagiatele su un tovagliolo di tessuto bianco.

Prendete una teglia e versatevi del sugo.

Spolverizzate con grana ed adagiatevi la pasta.

Mettete il sugo, il grana, il prosciutto e la provola.

Continuate così fino a fare 4 strati.

Finire il tutto con abbondante sugo e grana.

INGREDIENTI

300 g di manzo tritato

100 g di polpa di maiale tritata

Cipolle, sedano, carote

Olio

Alloro

Basilico

Passato di pomodoro

Provola

Prosciutto

Grana