

lasagnette al ragù

Scritto da Administrator

Mercoledì 09 Gennaio 2013 07:47 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 09 Gennaio 2013 08:04



LASAGNETTE AL RAGU'

Per 4 persone

400 gr. Pasta al'uovo

400 gr.macinato misto

1 cucchiaio concentrato pomodoro

250 gr. Pomodori pelati

1 carota

lasagnette al ragù

Scritto da Administrator

Mercoledì 09 Gennaio 2013 07:47 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 09 Gennaio 2013 08:04

1 costa di sedano

½ cipolla

besciamella

cuocere a fuoco dolce la cipolla, il sedano e la carota tritati fino a che diventino morbidi e dorati, eventualmente aggiungere qualche cucchiaino di acqua per evitare che brucino. Aggiungere il macinato e rosolare sfumando con il vino rosso, quindi unire un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Versare i pomodori pelati tritati e far cuocere a fuoco basso per circa un'ora.

Stendere la pasta all'uovo in sfoglie sottili e lessarle per circa un minuto, scolarle e raffreddarle immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio, quindi metterle ad asciugare su un panno.

Imburrare degli stampini di alluminio da creme caramel, foderarli con una sfoglia di pasta lasciandola fuoruscire dal bordo. Versare qualche cucchiaino di ragout e di besciamella, spolverizzare di parmigiano, coprire con un'altra sfoglia tagliata a misura dello stampino, mettere altro condimento e infine ripiegare i bordi eccedenti all'interno. Infornare in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

A fine cottura sformare le lasagnette nel piatto cospargendole con un cucchiaino di ragout e besciamella e spolverizzando con parmigiano.