

# RICETTA DEL GIORNO

## *Lasagne al forno in brodo*

**INGREDIENTI:** 500 g di pasta all'uovo, 300 g di polpettine, 150 g di prosciutto cotto, provola, mozzarella, noce moscata, brodo di carne (tacchino, pollo, manzo, cappono), formaggio pecorino grattugiato.

**PREPARAZIONE:** Preparare il giorno prima il brodo e la pasta all'uovo. Sminuzzare tutta la carne bollita e riporla in una ciotola. Cuocere la pasta all'uovo in acqua bollente per pochi minuti e riporla in una pirofila a strati. Condire ogni strato con la carne sminuzzata, le polpettine, formaggio pecorino, prosciutto cotto tagliato a dadini, mozzarella e provola. Al termine richiudere con la pasta all'uovo e condire con qualche cucchiaio abbondante di brodo. Porre la pirofila in forno caldo (200°) a cuocere per 30 minuti. Servire con una tazza di brodo caldo a parte.