

RICETTA DEL GIORNO

Lasagne verdi alla bolognese

INGREDIENTI: (Per 6 persone). *Per le lasagne: 400 g. di farina, due uova, 250 g. di spinaci, besciamella, burro, formaggio grattato. Per il sugo: 1/2 cipolla affettata, una carota tritata, una costa di sedano tritata, 30 g. di burro, 200 g. di carne di manzo tritata, 150 g. di carne di maiale tritata, 100 g. di fegatini di pollo, un bicchiere di salsa di pomodoro, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Soffriggere le verdure nel burro, unire le carni e i fegatini e rosolare per qualche minuto. Aggiungere poi la salsa di pomodoro, pepe e sale. Preparare la sfoglia impastando la farina, le uova e gli spinaci lessati e passati al setaccio, ritagliare in quadrati larghi e far riposare. Scolare le lasagne e scolarle sopra un canovaccio. In una teglia imburrata disporre uno strato di sugo e formaggio grattato, e poi ancora uno di sugo, uno di besciamella e così ripetere fino a esaurimento d'ingredienti. Coprire con besciamella e fiocchetti di burro. Cottura in forno a medio calore (160°) per circa 30 minuti, sino a quando la superficie non sarà dorata.