Lasagne Clara

Ingredienti per 4 persone:

Conf.di lasagne sottili (che non hanno bisogno di precottura) 150 gr.di carne di manzo tritata 150 gr.di carne di maiale tritata 2 etti di salciccia o pasta di salciccia 1/2 etto di salame cotto 1/2 cipolla 1 spicchio di aglio 1 carota 1 canna di sedano 1 rametto di prezzemolo 5-6 foglie di basilico olio evo q.b. 30 gr.di burro Parmigiano reggiano 1 etto di fontina sale e pepe una latta di pomodori pelati o salsa di pomodori

Per la besciamella

500 ml.di latte 30 gr.di burro 30 gr.di farina 5 gr.di sale noce moscata q.b.

Preparazione

In una padella mettete un po' di olio e un dado di burro, fate scaldare il tutto e mettete le carni e la salciccia a rosolare mescolando e con una forchetta sgranate la carne, quando sarà ben rosolata, aggiungete la mezza cipolla con lo spicchio di aglio, la carota e il prezzemolo e la canna di sedano e il basilico (tritati) mescolate il tutto e lasciare cuocere per 10 minuti, aggiungere il salame e dopo aver mescolato bene aggiungere il pomodoro, rimescolare e cuocete per 45 minuti,

al termine della cottura, togliere l'aglio e lasciare intiepidire.

Nel frattempo fare la besciamella: mettere in un pentolino il latte a riscaldare, in un altro pentolino mettere il burro a sciogliere e poi aggiungere la farina e mescolate bene con la frusta, facendo attenzione a non formare i grumi. Versate poi il latte caldo e mescolate a fuoco basso. Continuando sempre a mescolare con la frusta fino all'ebollizione. Spegniamo i fornelli, aggiungiamo il sale, un po' di noce moscata grattugiata a piacere e mescoliamo ancora, la besciamella è adesso pronta per essere utilizzata. Ora prepariamo la teglia per mettere le lasagne: Mettiamo nella teglia un po' di besciamella come base, mettere i fogli di lasagne, coprirle con il ragù, aggiungere un po' di besciamella, tagliare la fontina a dadini e metterne un po', grattugiare il parmigiano e andare avanti a strati con lasagne, sugo, besciamella, fontina e parmigiano grattugiato al termine mettere sull'ultimo strato ragù, la fontina e un bel po' di besciamella, e per finire una bella grattata di parmigiano. Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciare cuocere per 20 minuti, facendo attenzione che ci sia una bella doratura. Sfornarla e lasciarla riposare per 5 minuti prima di servirla.