

Vincisgrassi

Inredienti per 6 persone:

500 gr.di pasta all'uovo
200 gr.di sedano, carote e cipolle
250 gr.di manzo
250 gr.di maiale
300 gr.di frattaglie di pollo
80 gr.di pancetta
200 ml.di vino bianco
500 gr.di pomodori pelati
100 gr.di parmigiano grattugiato
olio evo
sale

Vincisgrassi

Tritate la cipolla, il sedano, le carote e la pancetta, fateli soffriggere in una casseruola con 3 cucchiaini di olio, unite la carne tagliata in cubetti, regolate di sale e fate cuocere a fuoco medio con il coperchio.

Quando la carne sarà rosolata sfumate con il vino e fate evaporare.

Nel frattempo frullate il pomodoro ed unitelo alla preparazione. Salate e fate cuocere a fuoco dolce per almeno 40 minuti. Lessate le sfoglie di pasta all'uovo in acqua bollente salata, scolatele e versatele velocemente in un recipiente con acqua fredda, quindi asciugatele su un panno carta.

Imburrate una pirofila 20x20 cm. e distribuite in modo uniforme un pò di ragù, adagiate le sfoglie di pasta all'uovo, quindi uno strato di ragù, sempre distribuito in modo uniforme, e una spolverata di parmigiano. Ripetete l'operazione fino a ottenere 7 strati di pasta. Terminate con il ragù e il parmigiano.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti, fate riposare almeno 10 minuti la lasagna prima di tagliarla e servirla.