

IL MENÙ DELLE FESTE CONSIGLIATO DA VOI

Ricetta dei Vincisgrassi di @claudia813 (da Instagram)



Per il ragù:

1 Cipolla

1 Carota

1 Barattolo di salsa di pomodoro da circa 500 ml

500 g di macinato misto (manzo, maiale, mortadella e una salsiccia)

Olio, sale e noce moscata vino bianco q.b.

Per la besciamella:

100 g di burro

100 g di farina

1 L di latte

Sale e noce moscata q.b.

500 g di pasta fresca per lasagne

Parmigiano q.b.

Procedimento:

Prepariamo un soffritto di cipolla e una carota tagliata a piccoli cubetti, quindi aggiungiamo il macinato ed infine facciamo sfumare un bicchiere di vino bianco.

Quando il macinato sembrerà cotto aggiungete la salsa di pomodoro. Successivamente mettete sale un pizzico di pepe e una grattata di noce moscata, portate ad ebollizione e cuocete per circa 30 min.

Nel frattempo mettete a bollire l'acqua per la pasta, quindi preparate la besciamella.

Fate sciogliere il burro a fuoco basso, quindi spegnetelo ed aggiungete la farina setacciata, mescolate e rimettete sul fuoco, fino ad ottenere un composto dorato. Quindi aggiungete il latte lentamente, continuando a mescolare, mettete il sale e la noce moscata, e continuate sempre a mescolare fino a bollore, ovvero termine cottura.

Mettete la pasta nell'acqua salata, lasciatela qualche minuto poi scolatela e stendetela su di un canovaccio bianco e pulito per farla asciugare. Prendete una teglia da forno e nel fondo mettete un po' di ragù, besciamella e parmigiano grattato, quindi sopra la pasta a dimensione della teglia. Proseguite così per ogni strato fino a riempire la teglia.

Infornate a 180° fino a che nella superficie non si forma la buonissima crosticina! Buon appetito a tutti!