

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Pasta al forno (Lasagne)

Questo è il piatto a cui nessuno sa dire di no!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
12 persone



**Tempo**  
120 minuti

### Ingredienti

- Sugo:
- olio – mezzo bicchiere medio
- carne macinata bovina e suina – 200 g
- prezzemolo – 4 foglie
- aglio – 1 spicchio
- pelati passati – 1 kg e mezzo
- sale – mezzo cucchiaino scarso
- zucchero - un cucchiaino scarso
- brodo - un quarto di litro
- Besciamella:
- latte caldo – 1 lt
- burro – 100 g
- farina – 100 g
- sale – 1 cucchiaino
- pepe - un pizzico
- noce moscata – un pizzico
- parmigiano 50 g.
- Lasagne precotte o fresche – mezzo kg
- Mozzarella – 200 g
- Dolce sardo – 200 g
- Parmigiano 150 g
- .

### Preparazione

In un tegame alto mettere a riscaldare un po' l'olio e aggiungervi la carne macinata. Rosolarla assieme al prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungervi i pelati passati, il sale, lo zucchero e portare a cottura. A questo punto allungare il sugo con il brodo per ricoprire le lasagne. Nel frattempo che il sugo cuoce, preparare la besciamella. In un pentolino riscaldare il latte mentre in un altro far fondere il burro per bene, aggiungere la farina e far cuocere per qualche minuto. Versarvi tutto il latte caldo fuori dal fuoco. Amalgamare per bene e rimettere sul fuoco basso. Continuare a cuocere fino ad addensare. Salare pepare e mettere la noce moscata. Aggiungervi il parmigiano. Volendo potete fare la besciamella anche con il forno a microonde ma in molto meno tempo. (circa 5 min.) Preparare la mozzarella e il dolce sardo a pezzetti larghi e sottili. In una lasagnera versare un po' di sugo e besciamella e fare il primo strato di

lasagne. Condire con il sugo allungato (per non asciugarsi), un po' di besciamella, il parmigiano, e i pezzetti di mozzarella e dolce sardo. Fare un altro strato e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Mettere in forno a 180°-200° per il tempo necessario a colorarsi a vostro piacimento (circa 30 min).

