



Lasagne al forno, il primo piatto irrinunciabile

Per la pasta.

350 g di farina bianca

2 uova

4 cucchiaini di olio

acqua, qb

sale

Per il sughetto

500 g carne tritata mista, manzo e suino

sedano, carote, cipolla per il trito

prezzemolo, santoreggia, origano e un po' di peperoncino se vi piace

olio qb

salsa di pomodoro, 500 ml

Procedete con la pasta

Fate la fontana con la farina, aggiungetevi le uova e l'acqua, e lavorate fino ad ottenere una pasta morbida ma compatta. Per evitare che si attacchi, mettete un filo di olio, aggiustate con la farina o l'acqua, a seconda che l'impasto risulti più o meno secco

Lavorate a lungo fino a che la pasta non risulti bella soda. Raccoglietela in un panino e lasciatela riposare per almeno 20 minuti.

Intanto preparate il sughetto.

Fate il soffritto, procedete con l'aggiunta della carne tritata, le erbe e la salsa di pomodoro. Amalgamate, salate, aggiungete se vi va un pizzico di peperoncino o il preparato per gulash.

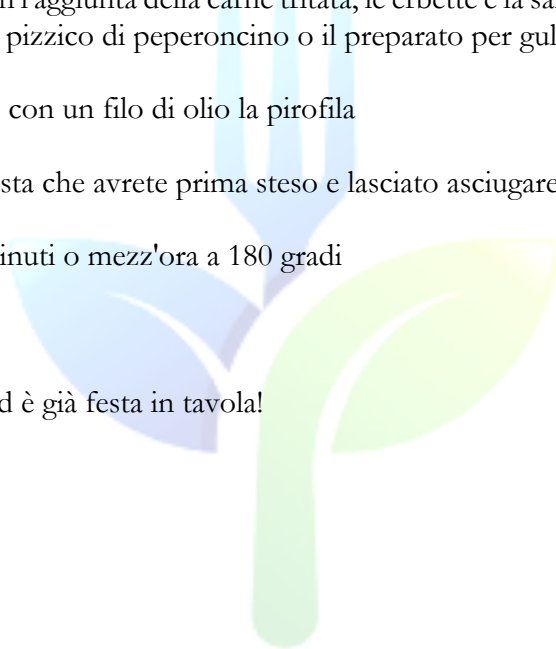
Procedete quindi con ungere con un filo di olio la pirofila

Aggiungete uno ad uno la pasta che avrete prima steso e lasciato asciugare, ma non troppo.

Mettete in forno per venti minuti o mezz'ora a 180 gradi

Buon appetito.

Lasagna light adatta a tutti, ed è già festa in tavola!



GREENEATCHEF