



**GREENEATCHEF**

## IMPASTO PER LASAGNE



### INGREDIENTI

500 g di farina 00

5 uova

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale

Formate una fontana, al centro mettete le uova, un pizzico di sale e il cucchiaio di olio. Dosate l'olio, aggiungetelo poco a poco. Unite tutti gli ingredienti e lavorate bene la pasta. Fatela riposare mezz'ora coperta da un panno. Stendete la sfoglia e tagliatela a rettangoli di circa 8x16 cm. Fate bollire acqua abbondante salata. Scottate la sfoglia nell'acqua bollente. Con una pinza estraetela cercando di non sfaldarla, ponetela su un canovaccio, il tempo che l'acqua scoli, e quindi componete le lasagne strato per strato, aggiungendo nel mezzo carne, o le indicazioni della ricetta. Se volete ottenere le lasagne verdi, aggiungete 500 g di spinaci lessati, strizzati e tritati. Infornate e le lasagne son pronte. Unite gli spinaci con 200 g di ricotta e mescolate bene insieme, quindi procedete a formare la farcia dell'intermezzo.