

## Lasagne



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
50 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

6-8 quadrelli di pasta fresca pronta per l'uso  
1 cipolla tagliuzzata  
1 spicchio d'aglio, schiacciato  
2,5ml/1 cucchiaino di erbe miste secche  
3 cucchiari di olio d'oliva  
450g di stinco di manzo  
500ml di passata di pomodoro  
Sale e pepe a piacere  
Sugo  
25g di burro  
25g di farina bianca  
200ml di latte  
circa 50g di parmigiano

### Istruzioni per la preparazione

1. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso
2. Riscaldare l'olio in una padella e soffriggere cipolla e aglio per 1-2 minuti a fuoco medio.
3. Aggiungere il trito di carne e cuocerlo fino a quando si colora (3-4 minuti).
4. Ora aggiungere i pomodori e le erbe e abbassare la fiamma lasciando sobbollire il tutto per 20 minuti. Condire secondo i gusti.
5. Versare in un tegame farina, burro e latte



e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a quando il liquido si addensa. Aggiungere metà del parmigiano e condire liberamente.

6. Disporre in strati il trito di carne, la pasta e la besciamella in una terrina imburrata di ½ litro, terminando con un ultimo strato di sugo.

7. Spolverizzare con il parmigiano rimasto e cuocere in un forno preriscaldato a 190°C per 25-30 minuti, fino a quando le lasagne sono dorate e bollono in superficie.