

## LASAGNE CON RAGU NAPOLETANO E BESCIAMELLA AL VINO BIANCO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova  
100 gr di farina bianca 00  
100 gr di semola rimacinata  
sale  
ragù napoletano q.b.  
200 gr di burro  
8 cucchiaini di farina bianca 00  
2 bicchieri di vino bianco  
4 bicchieri di brodo vegetale  
parmigiano grattugiato



### PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il **ragù napoletano**.

Nel frattempo, preparate la pasta con la planetaria o a mano, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora in frigo, in un sacchetto sottovuoto o avvolta in un foglio di pellicola.

Passate alla preparazione della besciamella: in un pentolino, fate sciogliere il burro a fiamma bassissima, togliete dal fuoco e aggiungete la farina. Mescolate accuratamente, onde evitare la formazione di grumi e riponete sul fuoco. Una volta ottenuto il *roux*, iniziate a versare poco per volta il vino e il brodo mischiati e intiepiditi al microonde. Salate leggermente il composto e fare addensare per 5/10 minuti.

Aggiungete 2 cucchiaini di parmigiano, se di gradimento.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta.

Preparate una teglia e foderatela a strati con pasta, ragù, besciamella e una spolverata di formaggio grattugiato.

Proseguite sino a ottenere 5 strati con ciascun ingrediente.

Preriscaldate il forno a 180° e lasciate cuocere 30 minuti.

Per servire, aiutatevi coppando le porzioni con un coppapasta quadrato 9\*9 cm.