

LASAGNETTA 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.
100 gr di burro
4 cucchiari di farina bianca 00
1 bicchiere di vino bianco
2 bicchieri di brodo vegetale
parmigiano grattugiato



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il ragù.

Nel frattempo, preparate la pasta, 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 avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

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.

Rimestate la besciamella insieme al ragù napoletano. Aggiungete 2 cucchiari di parmigiano, se di gradimento.

Tirate la pasta con il mattarello o con la macchinetta, ottenendo delle strisce di pasta della misura di circa 10*24 cm.

Scottatele per appena un minuto in acqua bollente salata e scolatele, lasciandole asciugare su un canovaccio di cotone.

Preparate una teglia e foderatela a strati con pasta e ripieno, cercando di creare 5 strati di entrambi.

Preriscaldare il forno a 200° e lasciate cuocere 20 minuti.

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