



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lasagne all'ascolana



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame, una teglia**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 3 uova
- olio extravergine d'oliva
- 300 gr di carne macinata
- 100 gr di pollo
- 100 gr di parmigiano
- un tartufo bianco
- 1/2 bicchiere di vino
- burro
- sale

Preparazione Lasagne all'ascolana

Passo 1.

Per la pasta impastate farina, uova, un cucchiaio d'olio ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Stendete la pasta e preparate delle lasagne abbastanza larghe.

Passo 3.

Per il condimento rosolate il pollo ed il macinato in un tegame.

Passo 4.

Sfumate quindi con il vino.

Passo 5.

Sbollentate la pasta e stendetela a strati in una teglia con carta forno (oppure unta di burro) alternandola con il condimento a cui aggiungete man mano del parmigiano.

Passo 6.

Ricoprite l'ultimo strato con il tartufo grattugiato.

Passo 7.

Fate cuocere in forno per 20 minuti a 200°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)