



(<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>)