

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Lasagne alla napoletana

Strawberry · Friday, January 29th, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone) 300gr lasagne fresche o secche
- 350gr lonza di maiale
- una carota
- sedano
- 150gr salsiccia
- 200gr ricotta
- 200gr mozzarella
- 80gr parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 100gr pangrattato
- una cipolla
- un bicchiere vino bianco
- 300gr salsa di pomodoro
- 30gr burro
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In un tegame, rosolate le verdure, lavate e tritate, unite la lonza, bagnate con il vino bianco, aggiungete il pomodoro, salate, pepate, coprite e lasciate cuocere per almeno 3 ore. A metà cottura, togliete la lonza e tritatela, metà rimettetela nel tegame, l'altra metà disponetela in una ciotola, unite un uovo e il pangrattato, salate e pepate, confezionate tante polpettine piccole, friggetele nell'olio caldo e mettete a scolare su carta assorbente. In un tegame, sminuzzate la salsiccia e fatela rosolare. Mescolate la ricotta con l'altro uovo e metà del parmigiano, salate e pepate. Scottate le lasagne, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente. In una pirofila imburrata, disponete uno strato di lasagne, il composto di ricotta il ragù di lonza, la mozzarella a dadini, la salsiccia e le polpettine, ripetete il procedimento fino a fine ingredienti, terminate con polpettine il resto del parmigiano e la mozzarella. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti.

This entry was posted on Friday, January 29th, 2016 at 3:21 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can

---

skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.