



Lasagna bianca e rossa di Fabio Campoli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - misto carni - verdure - forno

Ingredienti:

Pasta sfoglia per la lasagna
Pomodoro
Mozzarella
Parmigiano
Carne trita
Carciofi
Besciamella
Prosciutto
Burro cipolla sedano carota.

Procedimento:

Preparare la sfoglia, sapete come farla non c'è bisogno che ve lo dica.
Preparare il ragù con cipolla, sedano, carote e fare tante polpettine piccole di carne trita, metterle nel ragù. Pulire i carciofi farli a spicchi e cuocerli in padella. Preparare la besciamella 50g farina 50g di burro e 700ml latte, noce moscata. In una pirofila di ceramica mettere un pò di burro, preparare il prosciutto metà dentro e metà fuori anche la lasagna nello stesso modo del prosciutto, mettere una sfoglia nel centro. Fare uno strato di besciamella funghi mozzarella parmigiano, coprire con una lasagna sempre solo nel centro e proseguire con lo strato di ragù con polpettine mozzarella e parmigiano ricoprire di nuovo con la sfoglia e rimettere la besciamella carciofi e così fino a 5/6 strati. Alla fine coprire il resto con le sfoglie di lasagna e di prosciutto che avevo lasciato metà di fuori. Praticamente bisogna chiudere il tutto come una copertina. Infornare a 180° circa per 30m. Una volta cotta prendere un piatto di portata e rivoltare la pirofila. Si presenta in un modo differente dal solito à buonissima.. provatela, sembra complicata ma à di facile esecuzione.

P.S. La pirofila deve essere di ceramica se no con quelle di alluminio o di acciaio si attacca il sotto.

Uno strato di besciamella. e funghi , uno strato di ragù e polpettine, avanti così. Ultimo strato coprire con la pasta e il prosciutto lasciati all'inizio metà fuori adesso infornare.

questo è il risultato, bisogna solo girarla su un piatto di portata.

