



Microonde: Lasagne al ragù - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - microonde - pasta
400 gr. circa di ragù di carne (vedi ricetta)

- burro
- farina
- latte
- noce moscata
- 10/12 lasagne rettangolari
- mozzarella o altro formaggio filante
- parmigiano grattugiato
- sale

Sbollentare le lasagne in una capace pentola con acqua salata e un paio di cucchiaini di olio di oliva extravergine e poi farle asciugare su un canovaccio inumidito per alcuni minuti.

Nel frattempo preparare una besciamella morbida con 50 gr di burro, 50 gr di farina, noce moscata, sale e 0,600 lt di latte. Mescolare buona parte del ragù (meno 3 cucchiaini) con 3/4 di besciamella. Imburrare una pirofila diametro 24 cm. (sia il fondo che i bordi), fare un primo strato di lasagne, poi un po' di composto, fettine di mozzarella, altre lasagne e così via fino a coprire il tutto con un ultimo strato di lasagne, quindi versare la besciamella bianca messa da parte stenderla bene con un cucchiaino, spargere sulla superficie il ragù rimasto, qualche fiocchetto di burro e abbondante parmigiano grattugiato. Cuocere con la funzione combinata microonde 350W + grill per 15 minuti.