

La lasagna alla Fontina

Ricetta per 15 porzioni

Ingredienti:

Pasta per lasagne (5 strati)

1 kg di ragù (carne mista trita, soffritto, passata di pomodoro, aromi)

½ kg di fontina (tagliata sottile, 2.5 mm di spessore)

1 l di besciamella (100 gr di farina, 250 grammi di burro e 1 l di latte)

qb rosmarino e salvia

qb sale, pepe, noce moscata, vino nero

qb parmigiano grattugiato

Procedimento:

Per preparare il ragù: partire da una base di olio d'oliva, quando sfrigola aggiungere il soffritto. Dopo qualche minuto aggiungere la carne, poco alla volta, facendogli cambiare colore e sfumare con il vino rosso. Dopo la carne aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e di pepe e aggiungere gli aromi (utilizzando un pezzo di carta stagnola che va chiusa e bucata con una forchetta). Portare tutto a cottura (circa 1 ora e mezza).

Per la besciamella: fare sciogliere il burro a fuoco lento. Aggiungere la farina setacciata. Aggiungere il latte, lentamente, avendo cura di non fare grumi mescolando di continuo. Aggiustare di sale, pepe e noce moscata e lasciare sul fuoco fino a che il liquido si rassoda.

Per la lasagna: in una teglia ben unta di burro, aggiungere un cucchiaio di ragù e di besciamella e spalmarli bene. Stenderci sopra la pasta delle lasagne. Coprire lo strato con ragù e besciamella e arrivare a comporre 5 strati. Durante la composizione della lasagna, tra il secondo e quarto strato, aggiungere la fontina avendo cura di coprire tutti i buchi. A piacere aggiungere il parmigiano sull'ultimo strato.

Cottura:

Preriscaldare il forno a 180° .

La teglia deve stare in forno 20 minuti. La teglia va fatta riposare per 10 minuti fuori dal forno prima di procedere con la porzionatura della lasagna. Ma prima di tagliare la lasagna, rimetterla in forno per 10 minuti a 200° per formare la crosticina in superficie.

