



Ricette da gustare a scuola e a casa



Lasagne al ragù di lenticchie

Ingredienti per 6 persone:

Cipolle, carote e sedano q.b

Lenticchie piccole biologiche italiane 100 gr

Olio evo q.b

Pomodoro pelato 200 gr

Concentrato di pomodoro 40 gr

Aglio, salvia, rosmarino q.b.

Latte intero 800 ml

Pasta sfoglia all'uovo sottile 300 gr

Burro 50 gr

Farina 00 50 gr

Parmigiano Reggiano grattugiato

Procedimento

Preparate il ragù di lenticchie: fate un soffritto con sedano, carote e cipolle, aggiungete il pomodoro pelato e il concentrato di pomodoro. Fate cuocere per alcuni minuti. Aggiungete le lenticchie lavate e una foglia di alloro, portate il tutto a cottura.

Preparate un olio aromatico scaldando aglio, salvia e rosmarino.

Aggiungete l'olio aromatico alla salsa con le lenticchie, avendo cura di rimuovere le erbe aromatiche (se gradite potete lasciarle e frullarle insieme alla salsa). Frullate la salsa con le lenticchie grossolanamente se volete ottenere l'effetto "ragù di carne", altrimenti frullate fino ad ottenere una crema.

Preparate la besciamella e unitela al ragù di lenticchie. Preparate le lasagne alternando le sfoglie di pasta con la salsa e cospargendo ogni strato con il Parmigiano. Fate gratinare la lasagna nel forno.

Il piatto è pronto! **Buon appetito!**