

# PASTICCIO DI LASAGNE

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)

## DOSE PER 6 PERSONE

[PRIMI PIATTI](#)

- grammi 400 di lasagne all'uovo
- grammi 500 di Carne trita mista
- 1/2 litro di Besciamella
- 1 litro di passata di pomodoro
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato

[SECONDI PIATTI](#)

## PREPARAZIONE



- Preparate il sugo, in un tegame fate rosolare l'olio la cipolla e la carne trita, aggiungete la passata di pomodoro regolate con il sale e fate cuocere per mezz'ora circa
- nel frattempo preparate la [vedi Besciamella](#)
- prendete una pirofila ricoprite il fondo con uno strato di sugo e besciamella, disponetevi sopra le lasagne e rimettete uno strato di sugo di besciamella e una spolverata di formaggio grattugiato, continuare così per tre strati
- Ponete la pirofila in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa.
- a cottura ultimata toglieteli dal forno fateli riposare qualche minuto e serviteli.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)