

Lasagne Valdostane

Una succulenta ricetta di una vecchia amica di mamma. Non so se sia davvero una ricetta della Val D'Aosta, quindi me ne scuseranno gli autoctoni, ma per tale mi è stata venduta ☐



Per noi bolognesi una lasagna senza ragù di carne è un po' dura da accettare, ma questa è ottima !

Ingredienti:

- Sfoglia gialla, fatta con 3 /4 uova e 300gr di farina (o circa 500/600 gr di pasta pronta).
(Ultimamente, quando non ho voglia di fare la sfoglia a mano, uso spesso Sfogliagrezza di Rana, perchè è sottile ma non troppo, e soprattutto si può usare da cruda senza perdere tempo prima a pre-lessare i fogli di pasta).

Per il ragù:

- prosciutto crudo 200gr, tagliato in un'unica fetta spessa
- prosciutto cotto 250gr, tagliato in un'unica fetta spessa
- burro 50 gr
- funghi surgelati misti (1 o 2 buste a seconda della

grandezza)

- panna fresca 1/4 di lt.
- Sale e pepe

Per la besciamella:

- 1 lt di latte (oppure 750gr di latte + 250 gr di panna fresca)
- burro, 100 gr
- farina, 100gr
- Formaggio emmenthaler 1 etto
- sale, pepe, noce moscata

Per condire:

- Abbondante parmigiano grattugiato per condire.

Preparare la sfoglia secondo il procedimento solito, e tagliarla a quadri per le lasagne, lessarla per un minuto in acqua bollente salata e stendere i quadri di sfoglia su un canovaccio pulito facendo asciugare.

Preparare il ragù: togliere il grasso dai prosciutti e tritare brevemente nel mixer fino ad ottenere una consistenza grossolana.

Rosolare bene nel burro, facendo cuocere per circa 10 minuti senza seccare troppo, dopodiché aggiungere la panna. Fare tirare per un paio di minuti e spegnere il fuoco.

A parte, rosolare i funghi in un filo' d'olio per qualche minuto, e unire al ragù già preparato. Regolare eventualmente di sale.

Preparare la besciamella come al solito, stemperando il burro e la farina, un po' di sale, pepe e noce moscata, poi unire poco latte per non formare grumi, e successivamente tutto il latte rimanente. Cuocere per 3-4 minuti dal momento del bollore, sempre mescolando. Alla fine, unire l'emmenthaler tagliato a dadini o grattugiato, finché non sarà completamente sciolto.

Comporre le lasagne alternando strati di pasta, ragù,

besciamella e abbondante parmigiano grattugiato. Terminare con solo besciamella e con una bella spolverata di parmigiano. Cuocere in forno caldo (180°) per circa 30 minuti, finendo con circa 5 minuti di grill per formare una bella crosticina sulla pasta.