



# Lasagne al ragù e peperoni

25 Luglio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
1 H 40 MIN



CALORIE  
570K

NOTE

## INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche

### PER IL RAG

400 g di Macinato di vitello

2 Peperoni rossi

1 Carota

1 costa di Sedano

1 Cipolla rossa

1 spicchio di Aglio

300 g di Salsa di pomodoro

60 g di Parmigiano grattugiato

600 ml di Besciamella

10 cl di Vino bianco secco

Peperoncino in polvere

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

---

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

---

Sale

---

## Preparazione

- Mondate e lavate carota, sedano e cipolla, quindi tritateli con il mixer o con la mezzaluna.
- Trasferite il trito di verdure in un tegame con un filo di olio, salate e lasciate appassire per 4-5 minuti a fiamma molto bassa. Poi alzate il fuoco, aggiungete il macinato di vitello e fatelo rosolare in modo uniforme per 3-4 minuti, mescolando spesso. Sfumate con il vino, unite la salsa di pomodoro e continuate a cuocere per circa un'ora a fuoco moderato, unendo dell'acqua bollente quando necessario.
- Riducete a falde i peperoni, eliminate picciolo, semi e filamenti bianchi interni; quindi affettateli e poi tagliateli a dadini.
- In una padella fate rosolare l'aglio schiacciato con un filo di olio, per 1 minuto circa a fuoco basso. Aggiungete i peperoni preparati, salate, unite un pizzico di peperoncino e fate insaporire per 2-3 minuti a fiamma un po' più vivace. Continuate la cottura a fiamma moderata per 5-6 minuti, versando poca acqua calda se si seccassero troppo, alla fine unite del basilico spezzettato.
- Trasferite i peperoni nel tegame con il sugo di carne ormai cotto, regolate di sale e mandate per 1-2 minuti.
- Bagnate una pirofila con un velo di [besciamella](#); ponete uno strato di [lasagne](#) e condite con parte del sugo di peperoni, un po' di besciamella e del parmigiano. Continuate alternando pasta, sugo, besciamella e parmigiano e concludete con uno strato di pasta e la besciamella rimasta.
- Spolverate le lasagne con il parmigiano e mettetele in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa mezzora. Sfornate, lasciate riposare per qualche minuto e servite.

Carla Marchetti