

Lasagne ricotta e provola affumicata

Le **lasagne ricotta e provola affumicata** sono una versione di lasagna delicata e leggera, preparata con sugo di pomodoro, ricotta, provola affumicata e Parmigiano Reggiano.

Le **lasagne ricotta e provola affumicata** sono molto adatte al periodo primaverile, ma anche estivo, quando il sugo di pomodoro può essere profumato con foglie di basilico al posto dell'origano.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **475Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bionda
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 800 g di passata di pomodoro
- Sale
- Zucchero
- Origano
- 400 g di Pasta all'uovo stesa in sfoglie
- 500 g di ricotta
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 200 g di provola affumicata

PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla eliminando lo strato più esterno di consistenza cartacea, quindi tritarla molto finemente.
- Mettere in un pentolino l'olio e la cipolla tritata. Portarlo sul fuoco, quindi soffriggerla a fiamma molto dolce finchè non sarà diventata morbida e trasparente.
- Unire la passata di pomodoro, un paio di pizzichi di sale, uno di zucchero, l'origano, e cuocere a fiamma dolce, coperto, per una mezz'oretta, mescolando di tanto in tanto.
- Tagliare le sfoglie della lunghezza necessaria a foderare la pirofila.
- In una casseruola bassa, capace di contenere la lunghezza della sfoglia, far bollire l'acqua, salarla e mettervi un filo d'olio.
- Lessare le sfoglie un minuto per parte, quindi scolarle e metterle ad asciugare su uno strofinaccio pulito.
- Mettere la ricotta in una ciotola, unire quasi tutto il Parmigiano, un mestolo di sugo e mescolare bene.
- Affettare la provola a fette molto sottili.
- Ungere una lasagnera di circa 35x25 cm e cospargere il fondo con un mestolino di sugo.
- Unire uno strato di pasta, cospargere con po' di ricotta, la provola a fettine, un velo di sugo e quindi coprire con la pasta. Alternare gli ingredienti fino ad esaurirli, terminando con uno strato di pasta, sugo e il Parmigiano Reggiano tenuto da parte.
- Cuocere in forno a 200°C per 30 minuti circa.
- Lasciarla riposare per almeno 5 minuti prima di servirla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se acquistate la pasta già pronta, fresca o secca, potete comunque lessarla come indicato, oppure cuocerla anche a crudo. In questo caso però occorre tenere il sugo un po' più liquido e unire 3-4 cucchiaini di latte alla crema di ricotta.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.