

## LASAGNA NAPOLETANA

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- prezzemolo
- pangrattato (70gr)
- lasagne secche (250gr)
- mozzarella (250gr)
- ricotta di pecora (250gr)
- Parmigiano Reggiano (100gr)
- macinato di maiale (150gr)

### Come si prepara

Preparare il ragu' napoletano (vedi ricetta).

Preparare le polpettine: unire al macinato di maiale, il pangrattato, un uovo, sale e prezzemolo tagliato finemente, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido con il quale formare delle piccole palline da friggere in olio bollente.

Irrorare il fondo di una capace teglia con un mestolo di ragu'.

Disporre uno strato di lasagna e poi uno strato di ricotta diluita con un po' di ragu' caldo, le polpettine, la mozzarella a dadini e le tre uova sode tagliate a fette.

Spolverizzare con Parmigiano Reggiano grattugiato e proseguire con la pasta e la farcia fino ad esaurimento degli ingredienti.

L'ultino strato dovra' essere di pasta e dovra' essere irrorato di ragu'.

Infornare per 35 minuti in forno caldo a 200 gradi.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 80**

### Tags





timballi, lasagne, Lasagna napoletana, ragu' napoletano, ragu'

