

# Lasagne alla ricotta

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 25 min  
 **Cottura:** 60 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Molto Basso

Le lasagne alla ricotta sono un primo piatto davvero insolito, dal sapore delicato e molto gradevole al palato.

Sono un'alternativa vegetariana alle classiche lasagne, ottime da servire in occasione del pranzo di Natale.

L'ingrediente fondamentale delle lasagne è la ricotta che deve essere freschissima e cremosa.

Il sapore di queste lasagne sarà ancora più speciale se si utilizzerà la ricotta di pecora o di bufala.



### Ingredienti per la crema di ricotta

>> <b>Acqua</b> calda q.b.	>> <b>Ricotta</b> 500 gr
>> <b>Olio di oliva</b> 2 cucchiari	>> <b>Sale</b> q.b.

### ...per le lasagne

>> <b>Lasagne</b> fresche 250 gr	>> <b>Pecorino</b> grattugiato 50 gr
>> <b>Noce moscata</b> in polvere q.b.	>> <b>Pepe</b> bianco q.b.
>> <b>Olio di oliva</b> 4 cucchiari	>> <b>Timo</b> fresco 4 rametti
>> <b>Parmigiano Reggiano</b> 100 gr	

### Per la besciamella

>> <b>Burro</b> 50 gr	>> <b>Latte</b> 500 ml
>> <b>Farina</b> 40 gr	>> <b>Sale</b> q.b.

## Preparazione



Per prima cosa preparate la besciamella seguendo le dosi indicate e visionando la ricetta spiegata [qui](#). Poi mettete la ricotta in una ciotola e l'olio, stemperatela con qualche cucchiaino di acqua calda (2) e aggiustate di sale (3).





Aiutandovi con un cucchiaio di legno amalgamate bene il tutto fino ad ottenere una crema piuttosto fluida (4), quindi aggiungete i formaggi grattugiati alla besciamella (5). Prendete una pirofila e sul fondo stendete un paio di cucchiai di olio e di besciamella (6).



A questo punto appoggiate le lasagne (7) e cospargetele con uno strato di crema di ricotta (8) e uno di besciamella (9).



Spolverate poi con la noce moscata, il pepe bianco e il timo fresco (10). Continuate alternando le lasagne agli strati di ricotta e besciamella (11-12). terminate con uno strato di besciamella e guarnite con foglioline di timo fresco. Lasciate in forno 160 gradi per un'ora (fino a che si presenterà la classica crosticina dorata). Sfornate le lasagnette alla ricotta, lasciatele riposare una decina di minuti quindi tagliatele e servitele.