

# 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 o di una cena importante.

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.

Le lasagne alla ricotta sono molto facili da preparare: diventeranno il vostro piatto forte!

### 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.
>> <b>Pepe</b> nero macinato q.b.	

### Per la besciamella

>> <b>Burro</b> 50 gr	>> <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiati 100 gr
>> <b>Farina</b> 40 gr	>> <b>Pecorino</b> grattugiato 50 gr
>> <b>Latte</b> 500 ml	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Noce moscata</b> q.b.	

### ...per le lasagne

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

## Preparazione



Per preparare le lasagne alla ricotta, per prima cosa preparate la besciamella ([cliccate qui](#) per maggiori indicazioni): preparate il roux con burro e farina (1), aggiungeteci il latte e mescolate fino a che non si sarà addensata; salate e speziate con noce moscata (2). Aggiungete i formaggi grattugiati e mescolate per sciogliere il tutto (3).



Mettete la ricotta in una ciotola con l'olio di oliva e qualche cucchiaino di acqua calda (4), quindi stemperate il tutto con una frusta (5) per rendere la ricotta cremosa e omogenea (6) infine aggiustate di sale.



Iniziate a comporre le lasagne: sul fondo di una pirofila stendete un paio di cucchiaini di olio e di besciamella (7), appoggiate le lasagne (scottate in acqua bollente se secche) (8) e cospargetele con uno strato di crema di ricotta (9) e uno di besciamella.



Condite poi con noce moscata, pepe bianco e timo fresco (10-11). Continuate alternando le lasagne agli strati di ricotta e besciamella (12) e speziate ogni strato.



Terminate con uno strato di besciamella (13), spolverizzate con noce moscata e pepe e guarnite con le foglioline di timo (14). Infornate le lasagne in forno già caldo a 160 gradi per un'ora, fino a che si presenterà la classica crosticina dorata (15). Sfornate le lasagne alla ricotta, lasciatele riposare una decina di minuti quindi tagliatele e servitele.

## Conservazione

Conservate le lasagne alla ricotta in frigorifero in un contenitore ermetico per massimo due giorni. Se volete potete congelare le lasagne già cotte chiuse in un contenitore ermetico o in una vaschetta di alluminio per massimo 30 giorni. Per scongelare le lasagne alla ricotta, tiratele fuori dal freezer e mettetele in frigorifero la sera prima dell'utilizzo, oppure utilizzate il microonde con funzione defrost. Si consiglia di scaldare le lasagne in forno già caldo per una decina di minuti in modo da farle rinvenire.

## Consiglio

Se volete potete realizzare voi la pasta fresca seguendo la ricetta che trovate qui: [pasta all'uovo](#) .