

# Lasagne di coste di bietola

---



Per 🍴 🍴 🍴 🍴

## Ingredienti

1,200 Kg di coste di bietola pulite  
600 ml di passata di pomodori  
sale, aglio, olio extravergine di oliva  
qualche foglia di basilico  
130 gr di scamorza o caciocavallo  
20-30 gr di parmigiano grattugiato

## Besciamella

1 noce di burro  
1 cucchiaio e 1/2 di farina  
500 ml di latte  
1 presa di sale  
1 pizzico di noce moscata

## Procedimento

Pulire e lavare le coste di bietola, cuocerle a vapore o in una pentola capiente con poca acqua fino a quando risultino morbide. Nel frattempo preparare il sughetto: soffriggere l'aglio con 2-3 cucchiai di olio, poi versare la passata di pomodoro e qualche foglia di basilico e lasciare cuocere per una ventina di minuti. Scolare le coste e asciugare con carta da cucina. Preparare la besciamella: fare fondere in un pentolino una noce di burro, aggiungere la farina setacciata e poco alla volta il latte facendo attenzione a non fare formare i grumi, portare a ebollizione mescolando sempre con un cucchiaio di legno, aggiungere una presa di sale e un pizzico di noce moscata, se piace. Tagliare a dadini la scamorza. Preparare la vostra lasagna disponendo in una pirofila, a strati, fino a esaurire tutti gli ingredienti nell'ordine: coste | salsa di pomodoro | dadini di scamorza | besciamella. Infine completare con salsa di pomodoro e parmigiano. Infornare a forno ventilato a 180° per circa 40 minuti.