



## Ricetta delle Lasagne al forno

### Lasagne al forno

#### *Ingredienti:*

Pasta sfoglia per lasagne  
Sugo  
Besciamella

#### *Preparazione:*

Preparare la sfoglia base. Passare poi a preparare il sugo e la besciamella. Sul fondo di una teglia rettangolare unta d'olio, distribuite del sugo e della besciamella amalgamandoli con un cucchiaio di legno. Disponete un primo strato di lasagne e conditelo con parmigiano, fate un nuovo strato di pasta e su di esso distribuite sugo e besciamella.

Proseguire così alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con sugo e besciamella. Spolverate di parmigiano, passate a cuocere in forno caldo per 30/40 minuti, quindi sfornare e servire.

[www.comune.locana.to.it](http://www.comune.locana.to.it)