

PRIMI PIATTI

Lasagne classiche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le lasagne classiche sono una vera e propria icona della cucina tradizionale italiana, un [primo piatto](#) apprezzato in tutto il mondo per il suo sapore autentico e inconfondibile.

Le lasagne classiche affondano le loro radici nell'antica cucina romana, nel corso dei secoli, la ricetta delle lasagne è stata tramandata di generazione in generazione, soprattutto in contesti rurali, dove le lasagne al forno venivano cucinate con gli ingredienti a disposizione nel periodo, dando forma così a tantissime varianti e personalizzazioni. Dalle [lasagne verdi alla bolognese](#), di origini antichissime, passando per le [lasagne vegetariane](#)

per arrivare fino alle [lasagne di pesce](#), ormai non si parla più di **ricette regionali**, ma di **ricette famigliari**.

Segui la nostra ricetta delle lasagne classiche con **video e passo passo fotografico**, poi **invita a pranzo mamma e nonna e sfoggia in tavola** le tue personali e buonissime **lasagne al forno!**

INGREDIENTI PER FARE LE LASAGNE

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
per lasagne - 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
BURRO per imburrare la teglia -

INGREDIENTI PER FARE IL RAGÙ

CARNE MACINATA DI MANZO magra -
750 gr
PASSATA DI POMODORO 300 gr
CARNE MACINATA DI MANZO grassa -
250 gr
CIPOLLA 160 gr
VINO BIANCO 110 gr
CAROTE 100 gr
COSTE DI SEDANO 80 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 70 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER FARE LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l
FARINA 100 gr
BURRO 100 gr
SALE
PEPE NERO MACINATO
NOCE MOSCATA MACINATA

COME FARE IL RAGÙ DI CARNE

- 1 Lava e pela le carote, poi tagliale a bastoncini, lava anche il sedano, elimina i filamenti più duri e taglia la costa a strisce, infine sbuccia la cipolla e tritala.







- 2 Metti tutte le verdure nel bicchiere di un mixer, aggiungi l'aglio sbucciato e il prezzemolo lavato e asciugato, trita per pochi secondi per ottenere un composto sminuzzato non troppo finemente.







- 3 In una padella capiente, versa un po' di olio extravergine di oliva, aggiungi il trito di verdure e fai soffriggere il battuto per circa 15 minuti a fuoco medio, o fino a quando le verdure saranno morbide e leggermente dorate.







- 4 Aggiungi tutta la carne macinata prevista nella padella, falla rosolare per circa 25 minuti, mescolando spesso per farla cuocere uniformemente, è pronta quando tutta la carne ha cambiato colore.





5 Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare l'alcol. Aggiungi il concentrato di pomodoro diluito con poca acqua e la passata di pomodoro. Mescola bene il tutto.







- 6 Lascia cuocere il ragù a fuoco basso per circa un'ora e mezza, regolando il sale e il pepe secondo il tuo gusto. Non dimenticarti di mescolare di tanto in tanto per evitare che si attacchi al fondo della padella.





COME FARE LA BESCIAMELLA

- 1 In un pentolino fai sciogliere il burro a fuoco molto basso, è importante che si sciolga senza colorarsi. Aggiungi tutta la farina, in un sol colpo, e mescola velocemente per evitare la formazione di grumi.



2 Versa gradualmente il latte intero nel pentolino, continuando a mescolare costantemente. Aggiungi un pizzico di sale, pepe nero macinato e una grattugiata di noce moscata per insaporire la besciamella. Continua a mescolare e cuocere la besciamella finché non si addensa e raggiunge una consistenza cremosa. Saranno necessari alcuni minuti.





COME FARE LE LASAGNE

- 1 Imburra una teglia rettangolare adatta per le lasagne, forma un primo strato di lasagne e coprile subito con la besciamella ancora bollente.



- 2 Aggiungi uno strato di ragù sopra la pasta, poi spargici un po' di parmigiano grattugiato. Ripeti questi strati alternando pasta, besciamella, ragù e parmigiano fino a esaurire gli ingredienti. Assicurati che l'ultimo strato sia di ragù e parmigiano abbondante.





- 3 Inforna le lasagne a 180°C. per circa 40 minuti, negli ultimi 5-10 minuti imposta il forno sulla funzione grill, per far dorare la superficie delle lasagne. Una volta che le lasagne sono cotte e ben gratinate in superficie, sforna e lasciale intiepidire per qualche minuto prima di tagliarle a fette.

Servi le lasagne classiche calde e gustose, pronte per essere gustate in tutta la loro bontà.



SE TI SONO PIACIUTE LE LASAGNE CLASSICHE, PROVA ANCHE QUESTE

[Riso al forno alla siciliana](#)

[Pasta al forno ragù e besciamella](#)

[Lasagne di crepes](#)

[Sformato di pasta con le melanzane](#)

[Paccheri primavera al forno](#)

RICETTE: