

PRIMI PIATTI

# Lasagne verdi alla bolognese

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Che buone sono le **lasagne verdi alla bolognese**, un piatto ricco e generoso, di quelli perfetti da realizzare quando a tavola ci sono molte bocche da sfamare contemporaneamente, perché come tutti i primi al forno si possono realizzare prima e poi servirlo a tutti insieme. Poi sono così buone che di certo vi chiederanno il bis! Anche se non siete bravissimi in cucina, seguendo questo passo passo che ci ha lasciato la nostra utente sul forum riuscirete in maniera egregia!

Se poi cercate altre idee per fare le lasagne vi suggeriamo di provare anche quelle ai [porri](#) dal gusto delicato e perfetto.

latte

sale)

parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare le lasagne verdi alla bolognese, per prima cosa mettere a cuocere lentamente in un tegame con un po' di olio le carni e il battuto di verdure con coperchio, affinché la carne butti fuori anche la sua acqua e si cuocia bene.

Mescolare ogni tanto con una forchetta per rompere i pezzi più grandi di carne.



- 2 Ecco il fondo di olio e il battuto di verdure.



3 Lasciar cuocere a lungo, anche per 4 ore.

Quando il composto si è ben asciugato, aggiungere il latte, fino a coprirlo e salare.



- 4 Lasciar cuocere ancora a fuoco basso e tegame coperto fino a quando il latte non sarà stato completamente assorbito.



5 Aggiungere il passato di pomodoro, quasi una bottiglia di passato casalingo.



6 Lasciar cuocere lentamente, prima a tegame coperto, poi scoperto fino a fine cottura.



7 Preparare la sfoglia.

Fare una fontana con le farine su di un tagliere, aggiungere le uova e gli spinaci.



8 Impastare fino a formare una palla soda ma non troppo dura.



- 9 Tirare l'impasto in più sfoglie; mentre si tira una sfoglia, è consigliabile mettere l'altro impasto in una terrina infarinata e coperta con cellophan o pellicola affinché non secchi.

Riporre le sfoglie su un vassoio intercalate da fogli di carta forno per evitare che si attacchino l'una all'altra.





10 Una volta freddi, amalgamare il ragù alla besciamella.





**11** Mettere a bollire dell'acqua in una pentola, aggiungere il sale e un po' di olio per evitare che la pasta si attacchi.

Quando l'acqua bolle, buttare la pasta, un pezzo per volta, e lasciare cuocere un paio di minuti, poi scolarla e asciugarla su uno strofinaccio pulito.



**12** Nel frattempo, ungere con un po' di burro il fondo di una teglia e distribuirvi poco ragù.

Disporre nella teglia strati di sfoglia cotta, ragù miscelato alla besciamella e abbondante parmigiano.





13 Ed ecco il risultato finale.



**14** Cuocere in forno per circa un'oretta a teglia coperta con un foglio di alluminio fino a metà cottura.

## NOTE

**Per quante persone è la ricetta?**

La ricetta è per 12 porzioni.

**È difficile fare la besciamella fatta in casa perché di solito la compro.**

Certo che no, segui questa ricetta.