

PRIMI PIATTI

# Lasagne verdi alla bolognese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO PER FARE IL RAGÙ*

---



Ci sono le [lasagne classiche](#) che tutti conosciamo e ci sono le **lasagne verdi alla Bolognese**, tipiche della **cucina** emiliano romagnola. In questa **ricetta**, la [pasta all'uovo](#) si **colora di verde** e si arricchisce del **sapore degli spinaci**, o delle **biete**, a seconda dell'abitudine di chi cucina, e va a sposarsi perfettamente con morbida [besciamella](#), succulento [ragù alla bolognese](#) e **abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato fresco** per dar vita ad un **piatto della Domenica** tipico dell'Emilia Romagna.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare un golosissimo e **tradizionale piatto di lasagne**

verdi alla Bolognese. Se ami la cucina della tradizione emiliano romagnola, ti suggerisco anche **queste ricette imperdibili:**

[Tortellini bolognesi](#)

[Cappelletti di magro romagnoli](#)

[Gnocco fritto senza strutto](#)

[Piadina romagnola](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 600 gr

SPINACI freschi, 100 g da cotti - 150 gr

UOVA 4

TUORLI 2

## PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l

BURRO 100 gr

FARINA 80 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

## PER IL RAGÙ

POLPA DI MANZO 1200 gr

POLPA DI POMODORO 800 gr

PANCETTA FRESCA 250 gr

VINO ROSSO ½ bicchieri

ACQUA

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

SALE

PEPE NERO

## PER CONDIRE

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare le lasagne verdi alla Bolognese, per prima cosa devi cucinare il ragù. Per farlo segui la ricetta che trovi [qui](#), utilizzando però il doppio delle dosi.

Quando il ragù è pronto, puoi dedicarti alla preparazione della sfoglia: fai appassire gli spinaci in una padella, per qualche minuto, senza aggiungere niente e coprili con un coperchio. Una volta cotti, frullali con un mixer da cucina o tritali a mano. Su una spianatoia, fai una fontana con la farina, ricava un buco al centro e versaci gli spinaci e le uova. Comincia a mescolare gli ingredienti con una forchetta o con un coltello da tavola, incorporando la farina poco alla volta.





- 2 Poi passa a impastare con le mani, continua ad lavorare con buona lena finché non otterrai un impasto liscio e compatto. Man mano che lo lavori, se ti sembra troppo asciutto per incorporare tutta la farina, inumidisci un pò le mani e continua ad impastare. Ripeti finché lo ritieni necessario. Considera però che, alla fine, l'impasto dovrà risultare comunque piuttosto asciutto. Taglia l'impasto in pezzi più maneggevoli e comodi da tirare alla sfogliatrice e mettili a riposare coperti per almeno 20 minuti.





### 3 Intanto preparara la besciamella:

In un pentolino, versa il burro e lascialo sciogliere. Aggiungi la farina e mescola per formare il roux. Mentre mescoli versa il latte, infine aromatizza con sale, pepe e noce moscata.

Continua a mescolare e lascia cuocere a fuoco medio fino a che non si addensa. La besciamella deve raggiungere un primo bollore e mantenerlo per qualche minuto, continuando a mescolare. Travasa la besciamella in una ciotola di vetro e copri con della pellicola da cucina a contatto con la superficie della salsa, in questo modo eviterai il contatto con l'aria e la formazione della fastidiosa pellicina.





- 4 Riprendi la pasta: infarina leggermente una delle palline, schiacciala e appiattiscila più che puoi con le mani. Poi comincia a tirarla, partendo dallo spessore più largo, diminuendolo lo spessore man mano di una tacca. Non serve ripiegare la sfoglia su se stessa. Se la sfoglia diventasse troppo lunga, per essere gestita comodamente, tagliala a metà. Una volta arrivato ad uno spessore di mezzo millimetro, taglia la sfoglia a misura e mettila a cuocere

per 15/20 secondi in acqua bollente. Scolala prendendola con il manico di un cucchiaio di legno e mettila ad asciugare su di un canovaccio. Cuoci le prime sfoglie e intanto comincia a montare la lasagna.

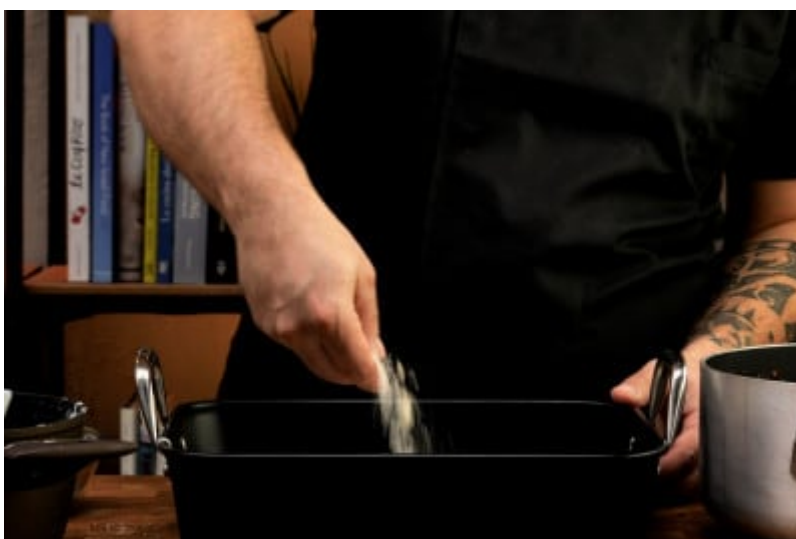






**5** In una teglia o una pirofila da 25x35 cm, copri il fondo con un pò di besciamella e disponi le prime due sfoglie. Ora comincia a comporre gli strati alternando, ragù, besciamella e poco parmigiano. Continua così fino a che non esaurisci gli ingredienti. Con queste dosi e la dimensione della teglia, dovresti riuscire a fare almeno 5 strati di pasta.





- 6 Una volta arrivato all'ultimo strato, se vuoi, puoi mescolare un pò il ragù e la besciamella, finisci con altro parmigiano e inforna a 170 gradi per 30/35 minuti, o comunque fino a che non si sarà formata la deliziosa crosticina croccante tipica della pasta al forno. Una volta cotta, lascia riposare la lasagna qualche minuto prima di portare in tavola.



