

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi tipiche bolognesi

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

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



Le **lasagne verdi tipiche bolognesi** sono un grande classico della cucina italiana. Un piatto decisamente realizzato per i giorni di festa o per le domeniche quando intorno alla tavola si riunisce tutta la famiglia. Farle non è difficile anzi, se vi farete aiutare sarà un momento di condivisione familiare molto bello, come si faceva un tempo con le nonne e le zie. Vi lasciamo questa versione che abbiamo trovato sul forum, provatela e fateci sapere com'è andata!

Provate anche la ricetta delle lasagne ai [funghi](#) se cercate altre ricette di primi al forno.

1 pallina di spinaci lessati.

Parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le lasgane verdi tipiche bolognesi, bisogna preparare un ragu' con la carne di manzo macinata e la salsiccia, soffriggendo la carne con l'olio per almeno 10 minuti, poi aggiungere sedano carota e cipolla tagliati a pezzettini.



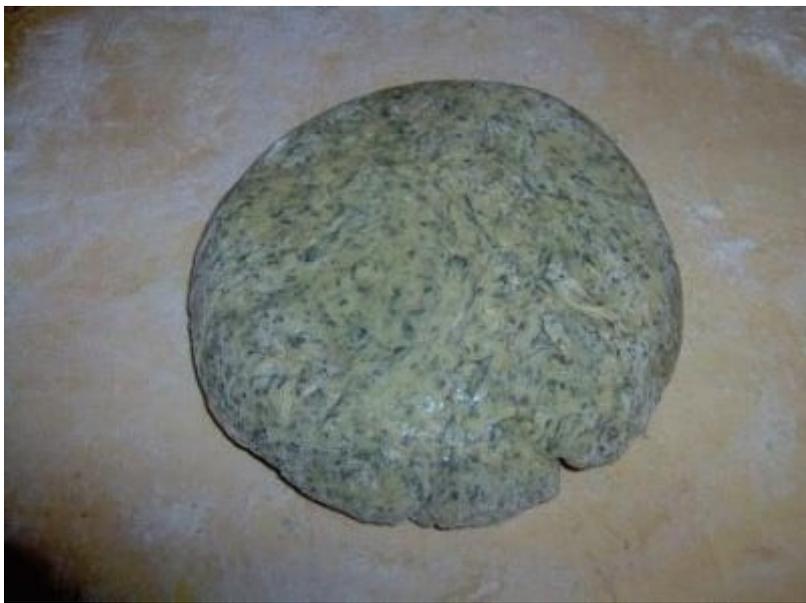
- 2 Dopodiché aggiungere il vino bianco, un po'di passata, il concentrato, 1 bicchiere d'acqua, sale, pepe e, secondo i gusti, peperoncino e basilico.



- 3 Lasciare bollire come minimo due ore. Intanto preparare anche la besciamella, rosolando il burro con la farina, sale, noce moscata, poi il latte.



- 4 Preparare la sfoglia verde mescolando farina, uova e gli spinaci ben strizzati e sminuzzati.



5 Stenderla formando tante sfoglie.



6 Farle bollire, una sfoglia alla volta, in acqua salata per un minuto. Man mano che si cuociono stenderle su di un panno asciutto.



7 Unire il ragu' alla besciamella, quindi comporre la lasagna.



8 Fare gli strati. Partire con una base di sugo, poi la sfoglia, il sugo e una spolverata di parmigiano, fino a terminare gli ingredienti, in ultimo cospergere di parmigiano grattugiato.



9 Mettere in forno a 180° per 20 - 30 minuti al massimo.



10 Servire caldo.



NOTE

Va bene anche della sfoglia già pronta?

Certo, andrà benissimo!

Si può surgelare?

Certo, puoi farlo sia prima di cuocere in forno che dopo.