

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi

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

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



Cinzia, una cara utente del forum di cookaround, ci ha lasciato la sua versione di **lasagne verdi** e noi per la loro bontà abbiamo deciso di riproporvele. Anche perché diciamoci la verità questo è un piatto troppo buono che di certo piace sempre a tutti. Perfetto la domenica quando si riunisce la famiglia a pranzo ma è ideale anche durante le festività in cui abbiamo bisogno che il primo sia in forno mentre ci dedichiamo ad altro. Seguite i suoi consigli e se volete altre idee vi proponiamo anche di realizzare quelle in [versione ai carciofi!](#)

PER IL RAGÙ

cipolla
carota
sedano
rosmarino
salvia
carne macinata
1 salsiccia
conserva di pomodoro
sale
olio.
Besciamella
uova
farina
spinaci lessati.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne verdi, per prima cosa è necessario preparare il ragù di carne, facendo prima soffriggere il trito di sedano, carota, cipolla, salvia, aggiungere la carne macinata, la salsiccia, poi la conserva di pomodoro e un goccio d' acqua, cuocere lentamente.



- 2 Successivamente preparare la besciamella mantenendola appena un po' più liquida.



- 3 Preparare le lasagne verdi mettendo nell'impasto della sfoglia all'uovo una manciata strizzata di spinaci cotti e tritati fine.



4 Impastare fino ad ottenere una pasta morbida ma consistente.



5 Tirare le sfoglie con la macchinetta, poi tagliarle in 2-3 parti.



6 Sbollentare in acqua bollente con un filo di olio le lasagne verdi e deporle su un canovaccio pulito ad asciugare.



7 Unire 2/3 del ragù di carne alla besciamella e amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 8 Comporre le lasagne: prima uno strato di besciamella sul fondo dello stampo, successivamente le lasagne, poi di nuovo uno strato di besciamella e una spruzzata di parmigiano grattugiato.



9 Terminare mettendo un po' di ragù sopra la besciamella e una manciata di parmigiano

reggiano grattugiato.



10 Mettere in forno caldo e cuocere per circa mezz'ora.





CONSIGLIO

Posso utilizzare una besciamella già pronta?

Certo, magari se è troppo densa aggiungi un filo di latte.

Come si fa la [besciamella](#)?

Puoi seguire questa ricetta.