

PRIMI PIATTI

# Lasagne alla Bolognese

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    PREPARAZIONE: [90 min](#)    COTTURA: [160 min](#)    COSTO:

[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

*COTTURA RAGÙ 2 ORE, COTTURA BESCIAMELLA 10 MINUTI, COTTURA IN FORNO 30 MINUTI*

---



Le [lasagne](#) alla bolognese sono uno di quei piatti che profumano di famiglia, di domeniche in cucina e di tradizione. Strati di **pasta fresca agli spinaci**, un [ragù](#) cotto lentamente, [besciamella](#) vellutata e una generosa spolverata di ottimo **Parmigiano Reggiano**. Questa **ricetta** è quella classica, fatta con amore e pazienza, e ti guiderò passo passo per ottenere un risultato da manuale. Preparare le **lasagne alla bolognese** richiede un po' di tempo, è vero, ma ti assicuro che ne vale ogni minuto: a tavola sarà un successo!

LATTE INTERO 1 l

BURRO 80 gr

FARINA 00 80 gr

SALE

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

SEMOLA RIMACINATA 200 gr

FARINA 00 100 gr

SPINACI 100 gr

UOVA 2

SALE

## INOLTRE

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 150 gr

## COME FARE IL RAGÙ PER LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 1 Trita sedano, carota, cipolla e aglio con un mixer o a mano. In una pentola scalda un filo d'olio, aggiungi carne macinata e pancetta, rosola a fiamma vivace. Unisci le verdure tritate e continua a rosolare bene tutto.





- 2 Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare. Aggiungi la salsa di pomodoro e il brodo. Regola di sale e pepe, copri con coperchio e cuoci a fiamma dolce per circa 2 ore.





## COME FARE LA BESCIAMELLA PER LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 1 Sciogli il burro in un pentolino, poi aggiungi la farina e mescola fino a ottenere una crema densa. Versa il latte a filo, mescolando continuamente per evitare grumi. Aggiungi sale e noce moscata e fai cuocere finché si addensa. Spegni la fiamma. Metti la besciamella in una ciotola e copri con pellicola per alimenti a contatto in modo che non si formi la pellicina.





## COME FARE LA PASTA FRESCA VERDE

1 Lava gli spinaci, cuocili in padella con poca acqua e coperchio per 7-8 minuti.





**2** Strizzali e frullali con le uova





**3** In una ciotola unisci semola, farina, un pizzico di sale e il composto di uova e spinaci



4 Lavora l'impasto fino a renderlo liscio ed elastico, copriilo con pellicola e lascialo riposare

30 minuti





## COME STENDERE LA PASTA

- 1 Dividi l'impasto in 3-4 parti, appiattisci leggermente e passa nella sfogliatrice, iniziando dal livello più spesso. Ripiega la sfoglia e ripassa, poi riduci man mano lo spessore fino a ottenere sfoglie sottili. Taglia rettangoli in base alla tua teglia.





# COME CUOCERE LA PASTA PER LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 1 Porta a bollore abbondante acqua salata, cuoci 1-2 sfoglie per volta per 30 secondi. Scola e adagia le sfoglie su un canovaccio, alternandole a strati separati.





## COME ASSEMBLARE LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 1 In una o più teglie, spalma sul fondo un mestolo di besciamella e un po' di ragù. Sistema il primo strato di sfoglia, poi copri con besciamella, ragù e una spolverata di Grana. Ripeti per 3 strati in tutto.





# COTTURA DELLE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

1 Cuoci in forno ventilato a 180°C per 30 minuti, fino a doratura.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Vuoi anticiparti?** Puoi preparare il ragù il giorno prima, anzi: il giorno dopo è ancora più buono!

**Niente spinaci?** Nessun problema: puoi fare la sfoglia all'uovo classica oppure usare quella pronta, meglio se fresca.

**Mozzarella avanzata?** Aggiungila tra uno strato e l'altro per una versione ancora più filante.

**Avanzi di lasagne?** Tagliale a cubi e congelale singolarmente. Saranno perfette da riscaldare in forno per una cena dell'ultimo minuto.

**Brodo fatto in casa:** se ne hai di avanzato da un'altra preparazione, usalo per il ragù: darà più sapore e zero sprechi.

## COME CONSERVARE LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Le lasagne alla bolognese si conservano in frigorifero per 1-2 giorni, ben chiuse in un contenitore o avvolte con pellicola.

Se le prepari in anticipo, puoi assemblarle ma non cuocerle e conservarle in frigo fino al momento di infornarle.

Oppure puoi congelarle da crude o da cotte, e poi riscaldarle in forno: basterà lasciarle scongelare in frigo per una notte.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

**Cannelloni di carne al forno:** un'alternativa ricca e gustosa, ripieni di carne macinata e conditi con sugo e besciamella.

**Lasagne vegetariane:** una versione leggera e colorata, con verdure di stagione e besciamella.

**Tortellini panna e prosciutto:** un primo piatto goloso e veloce, perfetto per una cena con amici.

**Ragù classico:** ricco e corposo, puoi usarlo per condire lasagne o altra pasta.

**Pasta al forno classica:** con ragù, mozzarella e besciamella, il comfort food italiano per eccellenza.