

PRIMI PIATTI

Lasagne classiche

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **lasagne classiche** sono un tradizionale primo completo, tipico di una domenica in famiglia.

Un primo ricco e originale, dal sapore rustico e vero, che piace tanto a tutti e dona felicità a grandi e piccoli: non a caso le lasagne sono una tipica ricetta tramandata con i suoi segreti da nonna a nipote, variante dopo variante.

Come si fanno si fanno, le lasagne sono sempre buonissime!

Le lasagne al forno sono favolose, un primo piatto sempre molto gradito a tutti.

Le **ricette delle lasagne** si prestano a mille interpretazioni pur conservando una base fissa: le più famose (e copiate) sono le lasagne bolognesi (o alla bolognese), ma ci sono anche le [lasagne vegetariane](#) o quelle di [zucchine](#).

La **pasta a strati**, un morbido e cremoso ripieno, un forno che cuoce lentamente fanno di questa portata un fiore all'occhiello del cibo italiano, tant'è che poi per la loro bontà sono consociute e apprezzate molto anche all'estero. Provate questa versione e se volete fare anche una piccola variazione stagionale vi consigliamo di realizzare anche la ricetta di quelle ai funghi: buonissime!

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO per lasagne - 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
BURRO per imburrare la teglia -

PER IL RAGÙ

CARNE MACINATA DI MANZO magra - 750 gr
CARNE MACINATA DI MANZO grassa - 250 gr
CAROTE 100 gr
COSTE DI SEDANO 80 gr
CIPOLLA 160 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO BIANCO 110 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 70 gr
PASSATA DI POMODORO 300 gr
SALE
PEPE NERO

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l
FARINA 100 gr
SALE
PEPE NERO MACINATO
NOCE MOSCATA MACINATA

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne classiche per prima cosa fate un battuto di sedano, carota e cipolla che andrete a soffriggere per circa 15 minuti in un padella capiente con olio extravergine di oliva. Trascorso questo tempo aggiungete il macinato fresco sia magro che grasso e fatelo rosolare per circa 25 minuti circa, dopodiché sfumate con il vino bianco. Quando la parte alcolica sarà evaporata, aggiungete il concentrato di pomodoro diluito e la passata quindi fate cuocere per circa un'ora e mezzo regolando sale e pepe. Mentre il ragù cuoce potete preparare la besciamella facendo sciogliere il burro al quale aggiungerete di getto la farina mescolando velocemente per non creare grumi. A fuoco basso poi aggiungete il latte, il sale e la noce moscata grattugiata, e sempre mescolando fate restringere. Quando entrambe le preparazioni saranno pronte procedete a confezionare le vostre lasagne, mettendo in una pirofila imburrata uno strato di besciamella, uno di sfoglia all'uovo sbollentata per pochi minuti, un altro di besciamella e uno di ragù, aggiungete anche una cucchiata di parmigiano grattugiato dopo aver mescolato un po'. Proseguite in questo modo fino a consumare tutti gli ingredienti a vostra disposizione. Sull'ultimo strato mettete abbondante sugo e una generosa manciata di parmigiano. Infornate a 180 gradi per circa 40 minuti, gli ultimi dei quali solo con funzione grill. Sfornate e lasciate intiepidire qualche minuto, tagliate a fette e sevite. Le vostre lasagne classiche sono pronte per essere portate in tavola.

CONSIGLIO