

PRIMI PIATTI

Lasagne al forno alla Ferrarese

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

400 g di farina bianca

4 uova

150 g di spinaci lessati

sale.

PER IL RAGÙ

150 g di polpa di manzo macinata

150 g di prosciutto crudo tritato

50 g di burro

80 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

½ bicchiere di vino bianco secco

1 tazza di brodo

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

1 bicchiere di latte

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparazione del ragù: affettate sottilmente la cipolla, la carota, il sedano e poneteli in una casseruola di terracotta con 50 g di burro e con il prosciutto tritato; fate soffriggere, a fuoco moderato, per qualche minuto, poi unite la carne tritata e lasciatela rosolare mescolandola e bagnandola di tanto in tanto con il vino.

Continuate la cottura a fuoco vivo fin quando il composto avrà preso un bel colore dorato scuro. Sciogliete il concentrato di pomodoro con un po' di brodo caldo e versatelo nel recipiente; unite il latte, rimescolate, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire lentamente per circa 1 ora, bagnando se necessario con altro brodo.

Preparazione delle pasta: lessate gli spinaci in poca acqua salata, poi strizzateli e passateli al frullatore. Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, salate leggermente, incorporatevi gli spinaci frullati e rompete al centro le uova. Impastate energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio; dategli la forma di una palla. Mettete questa palla in una terrina e fatela riposare per mezz'ora, coperta da un tovagliolo. Dividete quindi l'impasto a metà e ricavate con una mattarello due dischi di pasta non troppo sottili che taglierete a rettangoli del formato della pirofila.

Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e, quando bolle, immergetevi le lasagne per un minuto, poi toglietele e bagnatele con acqua fredda, quindi scolatele e stendetele su un canovaccio umido posto sul tavolo di cucina, ricopritele con un altro canovaccio. Preparazione delle besciamella: sciogliete il burro in una casseruolina, unite a pioggia la farina, rimescolate bene e prima che prenda colore versate nel recipiente il latte caldo, aggiungendolo poco per volta. Continuante a mescolare il composto con un cucchiaio di legno per una ventina di minuti, quindi unite il sale, pepe e noce moscata. La besciamella dovrà risultare liscia senza grumi, ben cotta e non troppo densa. Cottura della lasagne: imburrate la pirofila, sistemate sul fondo un rettangolo di pasta, cospargetelo con uno strato di ragù, quindi disponete un altro foglio di pasta e ricopritelo con uno strato di besciamella e di parmigiano reggiano grattugiato. Continuante così fino ad esaurimento degli ingredienti. Sull'ultimo foglio di pasta disponete un po' di besciamella, qualche fiocchetto di burro e date una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato. Infilate la pirofila nel forno già caldo e tenetevela per 20 25 minuti, fin tanto che sulla superficie si sarà formata una leggera crostina dorata. Servite le lasagne calde, ma non

bollenti.

Se cercate una variante di mare, provate le [lasagne al salmone!](#)