

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!](#)