

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi alla bolognese

di: *alejandra*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL RAGÙ

1

6 kg di carne rossa macinata

300 g di pancetta macinata

cipolla tritata

sedano tritato

carota tritata

olio di oliva

latte

passato di pomodoro

sale q.b.

PER LA SFOGLIA

700 g di farina (farina 0 e farina di grano duro)

7 uova

6-7 cubetti di spinaci surgelati

sbollentati e tritati.

PER COMPLETARE LE LASAGNE

besciamella (burro)

farina

latte

sale)

parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a cuocere lentamente in un tegame con un po' di olio le carni e il battuto di verdure con coperchio, affinché la carne butti fuori anche la sua acqua e si cuocia bene.

Mescolare ogni tanto con una forchetta per rompere i pezzi più grandi di carne.



- 2 Ecco il fondo di olio e il battuto di verdure.



3 Lasciar cuocere a lungo, anche per 4 ore.

Quando il composto si è ben asciugato, aggiungerel latte, fino a coprirlo e salare.



- 4 Lasciar cuocere ancora a fuoco basso e tegame coperto fino a quando il latte non sarà stato completamente assorbito.



5 Aggiungere il passato di pomodoro, quasi una bottiglia di passato casalingo.



6 Lasciar cuocere lentamente, prima a tegame coperto, poi scoperto fino a fine cottura.



7 Preparare la sfoglia.

Fare una fontana con le farine su di un tagliere, aggiungere le uova e gli spinaci.



8 Impastare fino a formare una palla soda ma non troppo dura.



- 9 Tirare l'impasto in più sfoglie; mentre si tira una sfoglia, è consigliabile mettere l'altro impasto in una terrina infarinata e coperta con cellophan o pellicola affinché non secchi.

Riporre le sfoglie su un vassoio intercalate da fogli di carta forno per evitare che si attacchino l'una all'altra.





10 Una volta freddi, amalgamare il ragù alla besciamella.



11 Mettere a bollire dell'acqua in una pentola, aggiungere il sale e un po' di olio per evitare che la pasta si attacchi.

Quando l'acqua bolle, buttare la pasta, un pezzo per volta, e lasciare cuocere un paio di minuti, poi scolarla e asciugarla su uno strofinaccio pulito.



12 Nel frattempo, ungere con un po' di burro il fondo di una teglia e distribuirvi poco ragù.

Disporre nella teglia strati di sfoglia cotta, ragù miscelato alla besciamella e abbondante parmigiano.





13 Ed ecco il risultato finale.



- 14 Cuocere in forno per circa un'oretta a teglia coperta con un foglio di alluminio fino a metà cottura.

NOTE