

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi alla bolognese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Emilia-Romagna**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *IL TEMPO PER FARE IL RAGÙ*



Le lasagne verdi alla bolognese sono un [grande classico](#) che non può mancare nei ricettari casalinghi.

Protagoniste indiscusse dei pranzi della domenica in famiglia e dei menu delle feste, queste lasagne hanno superato la prova del tempo e si tramandano ancora di generazione in generazione. La loro preparazione prevede alcune delle ricette di base della cucina: la salsa besciamella, il ragù di carne e la pasta fresca. Un trio intramontabile e gustoso che conosce numerose varianti. Qui proponiamo la

nostra appetitosa versione!

Vieni a scoprire altre ricette tipiche dell'Emilia

Romagna:

[Ragù alla bolognese](#)

[Anolini di piacenza](#)

[Tortellini bolognesi](#)

[Zuppa imperiale](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 600 gr

SPINACI freschi, 100 g da cotti - 150 gr

UOVA 4

TUORLI 2

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l

BURRO 100 gr

FARINA 80 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PER IL RAGÙ

POLPA DI MANZO 1200 gr

PANCETTA FRESCA 250 gr

VINO ROSSO ½ bicchieri

ACQUA

POLPA DI POMODORO 800 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

SALE

PEPE NERO

PER CONDIRE

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le lasagne verdi alla Bolognese, per prima cosa devi preparare il ragù. Per farlo segui la ricetta che trovi [qui](#), utilizzando però il doppio delle dosi. Quando il ragù è pronto, puoi dedicarti alla preparazione della sfoglia.

Fai appassire gli spinaci in una padella, per qualche minuto, senza aggiungere niente e coprendoli con un coperchio. Una volta cotti, frullali con un tritatutto o tritali a mano.

Su una spianatoia, fai una fontana con la farina. Ricava un buco al centro della fontana e versaci gli spinaci e le uova. Comincia mescolare gli ingredienti con una forchetta o meglio con un coltello da tavola, incorporando la farina poco alla volta.





2 Poi comincia ad impastare con le mani. Continua ad impastare finchè non otterrai un impasto liscio.

Man mano che lo lavori, se ti sembra troppo asciutto per incorporare tutta la farina, inumidisci un pò le mani e continua ad impastare. Ripeti finchè lo ritieni necessario.

Considera però che, alla fine, l'impasto dovrà risultare comunque piuttosto asciutto.

Taglialo in pezzi più maneggevoli e comodi da tirare alla sfogliatrice e mettili a riposare coperti per almeno 20 minuti.





3 Intanto preparara la besciamella:

In un pentolino, versa il burro e lascialo sciogliere. Aggiungi la farina e mescola per formare il roux. Mescolando versa il latte poi aromatizza con sale, pepe e noce moscata.

Continua a mescolare e lascia cuocere a fuoco medio fino a che non si addensa. La besciamella deve raggiungere un primo bollore e mantenerlo per qualche minuto. Non serve farla bollire forte, ma va fatta addensare piano piano.





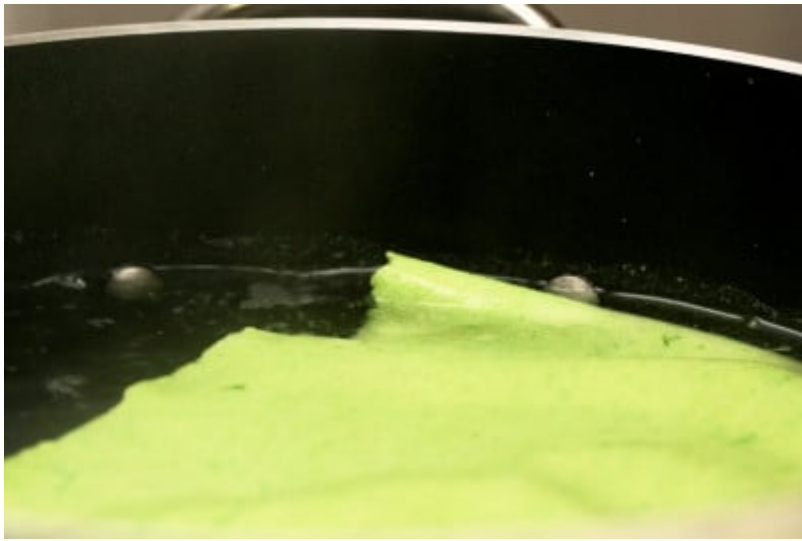
4 Per tirare la sfoglia, infarina leggermente una delle palline, schiacciala e appiattiscila più che puoi con le mani. Poi comincia a tirarla, partendo dallo spessore più largo, diminuendolo lo spessore man mano di una tacca. Non serve ripiegare la sfoglia su se stessa.

Se la sfoglia diventasse troppo lunga, per essere gestita comodamente, tagliala a metà.

Una volta arrivato ad uno spessore di mezzo millimetro, taglia la sfoglia a misura e mettila a cuocere per 15/20 secondi in acqua bollente. Scolala prendendola con il manico di un cucchiaio di legno e mettila ad asciugare su di un canovaccio.

Cuoci le prime e intanto comincia a montare la lasagna.





- 5 In una teglia o una pirofila da 25x35 cm, copri il fondo con un pò di besciamella e disponi le prime due sfoglie.

Ora comincia a comporre gli strati alternando, ragù, besciamella e poco parmigiano.
Continua così fino a che non esaurisci gli ingredienti.

Con queste dosi e la dimensione della teglia, dovresti riuscire a fare almeno 5 strati di pasta.





- 6 Una volta arrivato all'ultimo strato, se vuoi, puoi mescolare un po' il ragù e la besciamella, finisci con altro parmigiano e inforna a 170 gradi per 30/35 minuti. Lascia riposare la lasagna qualche minuto, quindi porzionala e impiatta.



