

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi alla bolognese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr
SPINACI lessati e passati al setaccio - 350 gr
UOVA 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l
BURRO 100 gr
FARINA 100 gr
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA 1 pizzico

PER IL RAGÙ

POLPA DI MANZO 300 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
VINO ROSSO ½ bicchieri

BRODO DI CARNE 1 bicchiere
CONCENTRATO DI POMODORO 5
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
SALE
PEPE NERO

PER CONDIRE

PARMIGIANO REGGIANO 300 gr
BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la sfoglia: impastate la farina con le uova, l'olio e gli spinaci lavati, lessati e tritati o passati al setaccio.



- 2 Lasciate riposare il composto per circa 30 minuti coprendolo con uno strofinaccio umido.

A questo punto potrete tirare la sfoglia, ma non tiratela troppo sottile. Ricavate dei rettangoli dalla sfoglia di dimensioni adeguate alla pirofila scelta.

Lessate i rettangoli di sfoglia in acqua bollente alla quale avrete aggiunto due cucchiai d'olio.



3 Fate raffreddare le lasagne in acqua ghiacciata, quindi fatele asciugare su di un canovaccio.





- 4 A questo punto imburrate la pirofila da forno ed iniziate a stratificare gli ingredienti: dapprima uno strato di pasta, quindi un velo di besciamella calda, uno strato di ragù ed una bella manciata di parmigiano grattugiato.



- 5 Continuate in quest'ordine fino a realizzare 4-6 strati.

Ultimate la teglia con uno strato di ragù miscelato con la besciamella ed il parmigiano grattugiato, ricoprite il tutto con un ultimo rettangolo di pasta.



6 Infornate il tutto a 160°/180° per circa 20 minuti.

Una volta ben cotta, sfornate la lasagna, rimuovete la sfoglia di copertura e rimettete in forno per altri dieci minuti.

Lasciate riposare la lasagna per cinque minuti, quindi sporzionatela e portatela in tavola.