

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi tipiche bolognesi

di: *steppy*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **lasagne verdi tipiche bolognesi** sono un grande classico della cucina italiana. Un piatto decisamente realizzato per i giorni di festa o per le domeniche quando intorno alla tavola si riunisce tutta la famiglia. Farle non è difficile anzi, se vi farete aiutare sarà un momento di condivisione familiare molto bello, come si faceva un tempo con le nonne e le zie. Vi lasciamo questa versione che abbiamo trovato sul forum, provatela e fateci sapere com'è andata!

Provate anche la ricetta delle lasagne ai [funghi](#) se cercate altre ricette di primi al forno.

400 g di farina

4 uova

1 pallina di spinaci lessati.

Parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le lasgane verdi tipiche bolognesi, bisogna preparare un ragu' con la carne di manzo macinata e la salsiccia, soffriggendo la carne con l'olio per almeno 10 minuti, poi aggiungere sedano carota e cipolla tagliati a pezzettini.



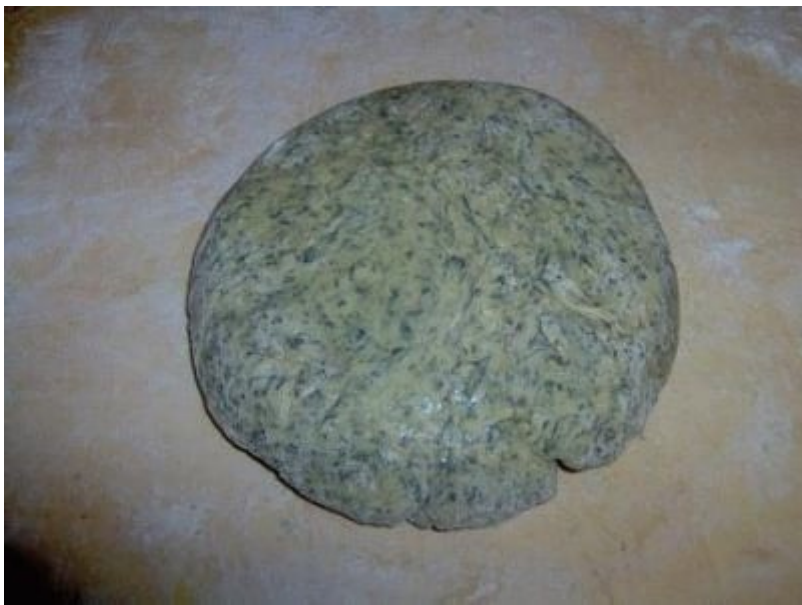
- 2 Dopodiché aggiungere il vino bianco, un po'di passata, il concentrato, 1 bicchiere d'acqua, sale, pepe e, secondo i gusti, peperoncino e basilico.



- 3 Lasciare bollire come minimo due ore. Intanto preparare anche la besciamella, rosolando il burro con la farina, sale, noce moscata, poi il latte.



- 4 Preparare la sfoglia verde mescolando farina, uova e gli spinaci ben strizzati e sminuzzati.



5 Stenderla formando tante sfoglie.



6 Farle bollire, una sfoglia alla volta, in acqua salata per un minuto. Man mano che si cuociono stenderle su di un panno asciutto.



7 Unire il ragu' alla besciamella, quindi comporre la lasagna.



8 Fare gli strati. Partire con una base di sugo, poi la sfoglia, il sugo e una spolverata di parmigiano, fino a terminare gli ingredienti, in ultimo cospergere di parmigiano grattugiato.



9 Mettere in forno a 180° per 20 - 30 minuti al massimo.



10 Servire caldo.



NOTE