

piatto tipico

EMILIA-ROMAGNA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti:

Lasagne Verdi all'uovo sfoglie 21
Parmigiano reggiano da grattugiare 250 g

Per il ragù alla bolognese:

Carne di suino macinata (molto grassa) 250 g
Manzo polpa tritata 500 g
Passata di pomodoro 250 g
Carote 50 g
Cipolle 50 g
Sedano 50 g
Latte intero 40 g
Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaio
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Vino bianco 250 g
Acqua 3 l

Per la besciamella:

Latte intero fresco 1 l
Burro 100 g
Farina 00 100 g
Noce moscata da grattugiare q.b.
Sale fino 1 pizzico



Preparazione:

Iniziare tritando finemente al coltello il sedano, la carota sbucciata e spuntata e la cipolla mondata fino ad avere circa 50 g per ciascun ingrediente, dopodiché farle stufare per una decina di minuti a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto, in un tegame preriscaldato con dell'olio. Quando il soffritto sarà ben appassito e il tegame asciutto, unire la carne di manzo macinata grossa ed il macinato di maiale, per poi far rosolare lentamente per una decina di minuti. Una volta fuoriuscita la parte acquosa e poi riassorbita, sfumare il tutto con i 250 g di vino bianco e, quando tutto l'alcol sarà evaporato, versare la passata di pomodoro. Aggiungere ora 1 l di acqua e un pizzico di sale, mescolare e lasciare cuocere a fiamma medio-bassa per un'ora. Aggiungere poi il secondo litro di acqua, mescolare e lasciar cuocere per un'altra ora e fare la stessa cosa con il terzo litro di acqua. Trascorse le 3 ore di cottura il risultato sarà denso e non troppo asciutto; regolare di sale e pepe, spegnere la fiamma, aggiungere il latte, mescolare e far riposare da parte il ragù mentre vi occuperete della besciamella.

In un pentolino versare il latte e farlo scaldare, mentre in un altro pentolino sciogliere il burro a pezzetti a fuoco dolce e, una volta sciolto, toglierlo dal fuoco e aggiungervi la farina setacciata. Mescolare energicamente con la frusta evitando la formazione di grumi e rimettere poi sul fuoco per far dorare. Quando il latte si sarà scaldato, aromatizzatelo con la noce moscata grattugiata e un pizzico di sale e unirlo poi al composto di burro e farina. Mescolare bene con una frusta a mano e far addensare a fuoco dolce fino a quando il composto sarà omogeneo e senza grumi, per circa 5-6 minuti.

Infine, per la composizione delle lasagne, in una teglia/pirofila da 30x20 cm distribuire uno strato sottile di besciamella su tutta la superficie, adagiare le lasagne e versare nuovamente un sottile strato di besciamella, uno di ragù e del Parmigiano grattugiato, avendo cura di ricoprire tutta la superficie della teglia. Procedere così, alternando lasagne, besciamella, ragù e formaggio, fino ad esaurire gli ingredienti e cuocere infine in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti (oppure in forno ventilato a 180° per 15 minuti).