

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Per preparare una buona lasagna alla Bolognese, la cosa fondamentale è la giusta scelta degli ingredienti: per prima cosa la carne, che deve essere rigorosamente, per metà di manzo e metà di maiale per dare sapore alla ricetta, poi la polpa di pomodoro che deve essere di buona qualità, ed infine, ma non per ultime le lasagne vere e proprie, che devono essere tra le migliori, anche se sarebbe meglio prepararle da se in casa.

Ingredienti

Lasagne 500 g

Parmigiano Reggiano grattugiato 200 gr

Besciamella 1 kg circa

Per il ragù alla bolognese

Carote 1

Pepe una spolverata

Cipolle 1

Olio di oliva extravergine 4 cucchiari

Latte 1 bicchiere

Burro 50 gr

Vino rosso 1 bicchiere

Sale q.b.

Pancetta (tesa o arrotolata) 100 gr

Carne bovina polpa di manzo tritata 250 gr

Carne di suino tritata (coscia) 250 gr

Brodo di carne 250 ml

Pomodori passata 250 ml (oppure 30 gr di triplo concentrato)

Sedano 1 costa

Preparazione



Iniziate col preparare il brodo di carne. Preparate ora, un trito a base di cipolla, carote e sedano e fatelo soffriggere in un tegame, insieme all'olio e al burro. Tritate finemente la pancetta e dopo qualche minuto, aggiungetela nel tegame assieme alla carne trita, quindi fate rosolare il tutto per qualche minuto a fiamma vivace. Aggiungete il vino rosso e fatelo evaporare sempre mantenendo il fuoco a fiamma vivace. A questo punto aggiungete anche la passata (o il concentrato di pomodoro disciolto in poco brodo), il brodo, il pepe ed un pizzico di sale e lasciate cuocere il tutto a pentola semicoperta per almeno 2 ore mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo il brodo rimasto e infine il latte. Mentre il vostro ragù cuoce, preparate la [besciamella](#) seguendo la [nostra ricetta](#), ricordandovi che per le lasagne la besciamella dovrà risultare abbastanza fluida. Una volta pronto il ragù, fate preriscaldare il forno a 160° ed iniziate ad assemblare le vostre lasagne: imburrate una teglia rettangolare (1), stendete un paio di cucchiai di ragù e foderate il fondo con la pasta (3),



quindi coprite con qualche cucchiaio di besciamella (3). Coprite poi con abbondante ragù e una spolverata di Parmigiano reggiano (5). Coprire il tutto con altra pasta (6) e procedete nello stesso modo per realizzare il secondo strato.



Formate più strati a seconda della teglia e fino ad esaurire tutti gli ingredienti. In un pentolino mischiate il ragù con un po' di besciamella (7) e terminate le vostre lasagne con uno strato sottile e leggero con il composto ottenuto (8). Per finire, spolverizzate la vostra lasagna con abbondante Parmigiano Reggiano (9) e infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 150° per almeno 50-60 minuti, controllando ogni tanto la cottura: le lasagne saranno

pronte quando avranno assunto un bel colorito ed una crosticina dorata. Una volta pronte, togliete dal forno le lasagne e lasciatele raffreddare per 10 minuti, quindi tagliatele nella teglia e servite ancora calde.

Conservazione

Conservate le lasagne alla bolognese, chiuse in un contenitore ermetico e poste in frigorifero, per 2-3 giorni al massimo.