



## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Difficult: Media



Le lasagne alla bolognese sono un classico a casa mia, di solito le facciamo nelle rimpatriate di famiglia o la domenica, insomma Ã" uno di quei piatti che non stanca davvero mai. Quando la preparo, ne faccio sempre un piÃ² di piÃ¹ e me la congelo in vaschette da tirare fuori all'occorrenza, fanno sempre comodo. Ecco la versione di casa mia...

- lasagne all'uovo 500gr.
- mozzarella 3 bocconcini
- parmigiano 150gr.
- 1 - PER IL RAGU'
- odori
- olio EVO
- pelato 1 scatola
- pomodoro passata, 2 o 3 bottiglie
- sale
- salsicce 4
- vino bianco 1 bicchiere
- vitellone macinato 500gr.
- zucchero 1 cucchiaino

## 2 - PER LA BESCIAMELLA

- burro 40gr.
- farina 40gr.
- latte 1/2 litro
- noce moscata
- parmigiano
- pepe
- sale



Per prima cosa preparare il ragù<sup>1</sup>, visto che ci vuole molto tempo, io di solito lo preparo la sera prima cosÃ¬ durante la notte ha il tempo di raffreddarsi. Per la ricetta completa <font style="color: blue; text-decoration: underline;"><a target="\_blank"

href="http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=RAGU%27%20DI%20CARNE">clicca qui</a></font>

Preparare la salsa besciamella seguendo sempre la mia ricetta ... <font style="color: blue; text-decoration: underline;"><a target="\_blank"

href="http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=SALSA%20BESCIAMELLA">clicca qui</a></font>

A questo punto dobbiamo lessare le sfoglie di pasta in acqua bollente salata per pochi minuti, poi passarle immediatamente in una ciotola con acqua ghiacciata e sale grosso. Asciugarle leggermente su canovacci puliti.

Nel mixer tritare la mozzarella

e ora siamo pronti all'assemblaggio del piatto



Per iniziare, un leggero strato di ragù<sup>1</sup>, poi  
1Â lasagna, cercando di riempire tutta la superficie, ritagliando anche la pasta;  
2Â ragù<sup>1</sup>  
3Â mozzarella  
4Â parmigiano  
5Â poca besciamella  
e continuare cosÃ¬ fino ad arrivare al bordo della teglia.



Se la vogliamo congelare, Ã© questo il momento; altrimenti la mettiamo in forno a 200Â per circa 40 minuti, poi dipende dalla grandezza della teglia, si deve sciogliere la mozzarella e dorare la superficie superiore.

Buona appetito  
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi