



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 BESCIAPELLA

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



Per prima cosa preparare il ragù¹, 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 [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=RAGU%27%20DI%20CARNE)

Preparare la salsa besciamella seguendo sempre la mia ricetta ... [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=SALSA%20BESCIAMELLA)

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 ragù¹, poi
1Â lasagna, cercando di riempire tutta la superficie, ritagliando anche la pasta;
2Â ragù¹
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