# Lasagne alla bolognese

Le ricette della tradizione emiliana: scopri tutte le ricette sul nostro blog!
Note: tradizionale primo piatto emiliano molto ricco di grassi, proteine e

anche ipercalorico ma molto gustoso, imperdibile!

Dosi per 6 persone
Ingredienti

Lasagne fresche - 500 g

Pancetta - 80 g

Lonza di maiale tritata - 200 g

Polpa di manzo tritata - 200 g

Prosciutto crudo in una sola fetta - 80 g

Salsiccia - 120 g

Cipollotti freschi - 2

Carote - 1

Costole di sedano - 1

Pomodori pelati - 1 scatola da 400 g

Vino rosso - 250 ml

Brodo vegetale - 200 ml.

Olio extravergine d'oliva - 4 cucchiai

Burro - 70 g

Parmigiano Reggiano grattugiato - 200 g

Sale

Pepe, se piace

Livello: ricetta elaborata

Tempi:

preparazione: circa 60 minuti

cottura: circa 3 ore e mezza

Costo: alto

Il vino: Merlot dei Colli Bolognesi

(vino rosso dell'Emilia Romagna)

Ingredienti per la besciamella

Farina - 60 g

Burro - 60 g

Latte - 600 ml

Noce moscata - un pizzico

Sale

Pepe, se piace

Ricetta tradizionale
Spellare e sbriciolare la salsiccia. Tritare il prosciutto crudo. Passare i pelati al passaverdura. Preparare del brodo vegetale.

Preparare un trito con cipolle, carote, sedano e pancetta. Versarlo in una casseruola insieme a 2 cucchiai di olio e 30 g di burro. Farlo soffriggere qualche minuto e poi aggiungere la salsiccia, il prosciutto e la carne. Far rosolare il tutto per pochi minuti su fiamma viva, aggiungere il vino rosso e farlo evaporare sempre su fiamma viva. A questo punto aggiungere i pelati, il brodo, abbassare molto la fiamma, regolare di sale e pepe, e proseguire la cottura a pentola semicoperta per circa 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Bagnare con altro brodo, se necessario.

Nel frattempo cuocere la pasta a meno che non si scelga la qualità secca che non necessita di cottura prima di essere infornata. In questo caso stabilire la giusta quantità in base alle indicazioni sulla confezione. Cuocere pochi rettangoli alla volta in abbondante acqua salata con 2 cucchiai di olio. L'aggiunta di olio garantisce che i rettangoli di pasta non si incollino fra di loro. Prelevare la pasta con palette forate, immergerla subito in acqua fredda per fermare la cottura e stenderla su un canovaccio per farla asciugare.

Preparare la besciamella seguendo le nostre indicazioni. La besciamella in questo caso deve essere abbastanza fluida.

Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare una teglia rettangolare profonda. Foderare il fondo con della pasta, coprire con qualche cucchiaio di besciamella, distribuire un po' di ragù e spolverizzare con il Parmigiano. Coprire il tutto con altra pasta e continuare così fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Terminare con uno strato sottile di besciamella mescolata a del ragù, spolverizzare con altro Parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infornare per circa 30 minuti o fino a quando la superficie delle lasagne non forma una crosticina dorata.

Togliere dal forno, aspettare 5-10 minuti e servire direttamente nella teglia.
Suggerimenti

- - Se volete preparare anche la pasta potete seguire le nostre istruzioni oppure potete fare delle lasagne verdi lavorando 400 g di farina con 2 uova e 40 g di spinaci lessati, tritati finemente e scolati molto bene. Gli spinaci non devono fare acqua assolutamente e quindi, dopo averli tritati, è necessario farli asciugare molto bene ripassandoli in un pentolino.

- - Se volete, potete sostituire la besciamella con una versione decisamente light. Noi ve ne suggeriamo due ma per questa ricetta è preferibile usare la besciamella realizzata solo con maizena e latte.

- - Questa ricetta è ipercalorica, iperlipidica e iperproteica. Per gustarla fino in fondo è bene servirla da sola o accompagnarla solo con un'insalata stagionale. Noi abbiamo pensato anche ad un menu che ruota intorno a questo piatto, principe della cucina emiliana. Se avete ospiti, potete consultarlo.

I nostri suggerimenti per una cucina più veloce e più leggera
Noi l'abbiamo provata così.

- - Abbiamo preparato un sugo con tutti gli ingredienti elencati nella classica ricetta ma senza far soffriggere niente e

sostituendo il burro con altri 2 cucchiai di olio. Abbiamo anche abolito il brodo. Abbiamo fatto cuocere il tutto solo per 30 minuti. Al giorno d'oggi si preferiscono le cotture rapide per evitare che i vari elementi perdano le loro caratteristiche nutritive.

- - Inoltre abbiamo preferito sostituire la besciamella con uovo sbattuto (circa 2) per legare gli strati tra di loro.

Un po' di storia
Ci sono degli scritti che testimoniano come di una specie di lasagne anche se non con le caratteristiche di oggi si parlasse già intorno al 1200. La realizzazione di questa ricetta si deve nel corso del tempo alla laboriosità e fantasia delle donne emiliane, maestre nel tirare la sfoglia e realizzare tante e ottime paste fresche da condire poi con ragù eccellenti.