Ricetta: **Lasagne alla bolognese**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le lasagne alla bolognese sono uno dei miei piatti forti. Quando ho ospiti a pranzo e voglio andare sul sicuro preparo il ragù alla bolognese e ci condisco la pasta oppure mi adopero per preparare le lasagne alla bolognese come in questo caso, così posso preparare il pranzo in anticipo ed infornare al momento giusto. Ora che le temperature si stanno abbassando una bella ricetta di primo piatto al forno mi sembra proprio azzeccata. Le dosi che ho indicato per la preparazione delle lasagne sono per 6 persone, ma anche per 8 vanno benissimo, dipende dalla fame che avranno i vostri ospiti...noi in 6 abbiamo fatto fuori tutta la teglia ;) Buon inizio settimana a chi passa di qui.

P.s. Io aggiungo alle lasagne alla bolognese anche la mozzarella anche se nella ricetta originale non è previsto

Ingredienti per 6 persone:
750 ml di passata di pomodoro
100 gr di pancetta
1/2 cipolla
1 carota
800 gr di carne macinata
1/2 bicchiere di vino
500 gr di lasagne all'uovo
500 gr di mozzarella
300 ml di besciamella
30 gr di parmigiano
sale
olio

Tempo di preparazione: 2 ore 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 3 ore

Procedimento:
Tagliare la mozzarella a fette e riporla in frigo per farla asciugare.
Preparate il ragù alla bolognese facendo rosolare in un'ampia pentola la carota e la cipolla tritata insieme alla pancetta tagliata a dadini.

Aggiungere la carne macinata, farla insaporire nel trito quindi sfumate con il vino.
Aggiungere la passata di pomodoro, salare, coprire con un coperchio e cuocere il ragù alla bolognese per 2 ore a fiamma bassa.

Quando il ragù si sarà ristretto abbastanza spegnere la fiamma e tenere da parte.

Nel frattempo preparate la besciamella facendo sciogliere 25 gr di burro insieme a 25 gr di farina, quindi aggiungere 250 ml di latte, mescolare e lasciar cuocere fino a portare ad ebollizione.
Lessate le lasagne in una pentola con l'acqua salata assieme ad un cucchiaio d'olio.Sollevare quindi le sfoglie di lasagna con una schiumaola e farle asciugare su un telo.

Andiamo ora ad assemblare le lasagne alla bolognese.

In una pirofila imburrata versare uno strato di besciamella. Coprire con uno strato di lasagne quindi ricoprire con uno strato di ragù alla bolognese

Stendere le fette di mozzarella coprire con besciamella e spolverizzare con il parmigiano grattugiato

Ricoprire con un altro strato di lasagne e ripetere il procedimento.
Infine ricoprire con l'ultimo strato di lasagne

Ricoprite la superficie della lasagna con il ragù e la besciamella rimasta e mescolate il tutto fino a formare una salsa rosa.
Spolverizzare le lasagne alla bolognese con il restante parmigiano e infornare a 180°

Cuocere le lasagne alla bolognese per 30 minuti quindi sfornarle e lasciarle intiepidire prima di tagliarle a fette e servirle.

Ed ecco una fetta di lasagne alla bolognese

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO