



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lasagne verdi alla bolognese



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, setaccio, pentola, teglia**

Ingredienti

- 300 gr. di farina
- 300 g di spinaci
- 2 uova
- sale
- 150 g di lonza di maiale macinata
- 150 g di carne di manzo macinata
- 150 g di carne di vitello macinata
- 80 g di pancetta
- 150 g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 100 ml di panna
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 l di latte
- 50 g di farina 00
- sale

Preparazione Lasagne verdi alla bolognese

Passo 1.

Lessate gli spinaci in poca acqua salata, scolateli, strizzateli bene e tritateli finemente (o frullateli).

Passo 2.

Incorporate a 300 g di farina, due uova e gli spinaci, lavorate bene la pasta fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Passo 3.

Stendete la pasta col matterello in una sfoglia sottile e ricavate dei rettangoli di 8cmx 12 cm, ponete i rettangoli di pasta ad asciugare una quindicina di minuti, su un canovaccio infarinato.

Passo 4.

Preparate un trito di cipolla, carota e sedano e fatelo rosolare in un tegame con 30 g di burro, aggiungete al soffritto la pancetta tritata e dopo un minuto anche la carne tritata, rosolate il tutto e aggiungete un bicchiere d'acqua con un cucchiaino di concentrato di pomodoro, fate cuocere un'ora a fuoco basso e a fine cottura aggiungete la panna.

Passo 5.

Fate sciogliere la farina nel latte in un tegamino e ponetelo sul fuoco a fiamma media, mescolate di continuo, quando la besciamella si addenserà aggiungete una noce di burro.

Passo 6.

Lessate le sfoglie di pasta poche per volta in abbondante acqua salata, scolatele e ponetele su un canovaccio.

Passo 7.

Imburrate una pirofila, distribuite sul fondo qualche cucchiaio di besciamella, disponete sopra la pasta, poi il ragù, proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti, aggiungendo sopra lo strato di besciamella qualche fiocco di burro e una spolverata di parmigiano grattugiato.

Passo 8.

Terminate con uno strato di besciamella, burro e parmigiano, cuocete a 200°C per 20 minuti.

Passo 9.

Servite le lasagne tiepide.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)