

## Lasagne alla bolognese *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Preparate il ragù seguendo la nostra ricetta.

Preparate la besciamella e l'impasto di pasta all'uovo, seguendo le nostre ricette di base.

Ora con l'impasto dobbiamo fare le lasagne, quindi tirate delle sfoglie di pasta con la pastaiola e infarinatela su un bancone.

Fate bollire una pentola d'acqua salate e sbollentate queste sfoglie per circa mezzo minuto.

Con un bastoncino o una pinza da cucina lunga toglietele dalla pentola e adagiatele in una bacinella con acqua fredda, in modo che non si attacchino e fermino la cottura.

Pronte le vostre lasagne dovrete comporre il piatto.

In una teglia spalmate sul fondo uno strato lieve di besciamella e poi fate uno strato di lasagne.

Spalmate uno strato di ragù (non troppo, siate leggeri), poi abbondante grana grattato, e poi uno strato di besciamella (anche qui non esagerate).

Continuate la stratificazione per 4 o 5 strati. L'ultimo strato sarà fatto da lasagne, un filo di besciamella e una bella grattata di grana, per fare sì che si gratini in forno.

Passate quindi in forno a 180° per un periodo dai 15 ai 30 minuti.

Prima di servire attendete 2 ore e poi riscaldate per pochi minuti in forno.

### Consigli

Per dare un tocco ancor più gustoso e renderle più morbide, potrete aggiungere alla vostra lasagna dei fiocchi di burro ad ogni strato.

Anziché acquistare la besciamella già pronta al supermercato, potrete prepararla direttamente in casa con una ricetta facile: vi basterà far sciogliere in un pentolino 100 grammi di burro e poi unirlo con 100 g di farina setacciata creando il cosiddetto roux. Fate andare per qualche minuto e poi togliendo dal fuoco il pentolino aggiungete 1 litro di latte caldo, una grattata di noce moscata e sale.

### Curiosità

La storia delle lasagne alla bolognese risale all'antica età Romana, tant'è vero che sembra Cicerone fosse uno tra gli estimatori di questo ottimo piatto.

Il nome lasagna alla bolognese è utilizzato al di fuori dell'Emilia Romagna, poiché con il

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta all'uovo** 500 grammi (fatta in casa)

**Ragù** 600 grammi

**Besciamella** 1500 millilitri

**Grana** (o parmigiano)

nome in questione si fa riferimento al noto condimento che viene utilizzato e che ha origini per l'appunto riconducibili alla città di Bologna.