



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti per la sfoglia:

200 g di farina di semola rimacinata

2 uova

Sale

Un po' d'Olio d'Oliva (io Dante)

Per il ragù di carne:

400/500 g di carne macinata di bovino (mista a salsiccia rossa dolce)

Vino bianco per sfumare

Carote

Sedano

Cipolla

Foglie di basilico fresco

Olio extra vergine d'oliva

Sale

800 g di polpa di pomodoro

Acqua o brodo di carne per allungare

Altri ingredienti:

300 g di mozzarella di Massa (tipica della frazione di Maratea) oppure treccione secco, mozzarella fiordilatte

600-700 ml di Besciamella fatta in casa

Parmigiano grattugiato

Noce moscata

Preparazione ragù:

Realizzare un trito di cipolla e carote e far soffriggere in una pentola dal fondo spesso con l'olio, aggiungere il sedano e dopo qualche minuto unire la carne. Far rosolare a fiamma alta, sfumare con il vino, versare la polpa di pomodoro, aggiungere qualche foglia di basilico dell'acqua o brodo se necessario e lasciar cuocere per almeno 20 minuti. Per la pasta: versare la farina a fontana, il sale, le uova e lavorare il panetto. Unire un filo d'olio e far riposare, nel frattempo preparare la besciamella. Per la besciamella: far sciogliere il burro, aggiungere qualche cucchiaino di farina, la noce moscata e appena il RU è pronto, versare il latte tiepido poco per volta.



Continuate a mescolare fino a densità preferita. Assemblaggio: una volta pronto il panetto di pasta, infarinare il piano da lavoro e ricavare delle sfoglie sottili con la macchina per stendere la pasta oppure utilizzare il matterello. Passare in acqua bollente e salata ogni sfoglia, per 1 minuto all'incirca e far asciugare su un panno. Preparare una pirofila, versare sul fondo della besciamella e del sugo, qualche sfoglia di pasta, besciamella, ragù, mozzarella, parmigiano e continuare così.. Terminare con uno strato di besciamella, ragù e parmigiano, infornare a 200°-250° per 30 minuti all'incirca.