

Gli editoriali.

Lasagne classiche

Le lasagne sono un must della cucina italiana. Preparale per un pranzo della domenica o quando vuoi coccolare i tuoi ospiti con un primo piatto irresistibile.

Tempo preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Media

6 persone

Ingredienti:

- 300 g Lasagne all'uovo fresche
- 50 g Parmigiano Grattugiato
- burro

Per il ragù:

- 750 g carne macinata di manzo
- 700 g passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino
- Olio
- Sale
- pepe



Per la besciamella:

- 500 g latte
- 50 g farina 00
- 50 g burro
- Sale

Procedimento

1 - Versa l'olio in un tegame e soffriggi cipolla, carota e sedano tagliati a dadini.

2 - Aggiungi il macinato di carne e sfuma con il vino.

3 - Quando la carne sarà brasata aggiungi il concentrato di pomodoro, lascia insaporire qualche minuto e versa la passata di pomodoro.

4 - Regola di sale e pepe e lascia cuocere a fuoco lento, avendo cura di lasciare il ragù leggermente liquido, in modo che le lasagne possano restare umide e cuocere bene in forno.

5 - Prepara la besciamella facendo fondere il burro in un pentolino e versando a pioggia la farina e il sale, per formare il roux.

6 - Spegni il fuoco e incorpora poco a poco il latte.

7 - Quando avrai versato tutto il latte, riaccendi il fuoco e mescola finché la besciamella risulterà densa.

8 - Versa sul fondo della pirofila un cucchiaio di besciamella, disponi uno strato di lasagne, aggiungi 2 abbondanti cucchiai di ragù e spolvera con parmigiano.

9 - Ripeti l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti.

10 - Copri il tutto con la besciamella rimasta e altro parmigiano. Cuoci in forno a 200° per 40-50 minuti.