



LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

Ingredienti

Per la pasta

250 gr di farina 00

2 uova medie

50 gr di purea di spinaci

Per il ragù di base

¼ di cipolla

½ gambo di sedano

½ carota

½ spicchio di aglio

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

50 gr di pancetta o prosciutto

200 gr di carne macinata

½ bicchiere di vino bianco

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Sale e pepe

Brodo vegetale q.b.

½ litro di besciamella

Procedimento

Per la pasta

Lessare gli spinaci una padella calda. Quando saranno cotti, scolarli bene e strizzarli molto forte. Tritarli finemente o passarli al setaccio.

Setacciare la farina sulla spianatoia e disporla a fontana. Rompere le uova in una ciotola e sbatterle bene insieme alla purea di verdura.

Versare il composto al centro della fontana e amalgamarli alla farina partendo dai bordi interni.

Lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Farlo riposare sotto una ciotola.

Per il ragù

Tritare la cipolla, il sedano, la carota e l'aglio. Mettere il trito in una casseruola con poco olio e, a fiamma bassa, far sudare le verdure, quindi aggiungere la pancetta tritata, la carne macinata, a fiamma alta farla rosolare, sfumare il vino bianco e poi aggiungere il pomodoro, il concentrato di pomodoro sciolto in poco brodo vegetale.

Salare, pepare e far cuocere lentamente per 2 ore circa, aggiungendo poco brodo o latte, se occorre.

Stendere la pasta all'uovo in una sfoglia non troppo sottile e, con una rotella dentellata, tagliarla in rettangoli regolari.

Scottarli per pochi secondi, pochi per volta, in acqua bollente salata. Scolarli e passarli in una ciotola con acqua fredda salata.

Scolarli nuovamente porli ad asciugare su un canovaccio.

Allestire la lasagna alternando alle sfoglie di pasta lessate ragù e besciamella, spolverizzando del parmigiano tra uno strato e l'altro.

Terminare con salsa besciamella e parmigiano.

Cuocere le lasagne per 30' in forno a 180°. Lasciarle riposare prima di servirle.