



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti

300 gr di farina 00
2 uova
ragù di base (vedi ricetta)
besciamella
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Preparare la sfoglia impastando 300 gr di farina 00 con 2 uova.
Stendere la sfoglia sottile, tagliarla in lunghe strisce e sbollentarle poco per volta in abbondante acqua salata per qualche minuto.
Scolarle e stenderle su di un canovaccio pulito.

Imburrare leggermente la pirofila, disporre le lasagne, coprire con il ragù e ripetere l'operazione in più strati.
Completare con besciamella.

Infornare a 180° per 15 minuti.