

ALLA BOLOGNESE

Le lasagne con ragù alla bolognese sono un gustoso e ricco primo piatto, una preparazione intramontabile della cucina tradizionale sempre molto apprezzata sulla nostra tavola. Ogni famiglia ha il suo segreto per preparare le **lasagne alla bolognese**, ma una cosa è certa: le lasagne piacciono davvero a tutti, grandi e piccini! Nella nostra versione, il profumo del **ragù alla bolognese** si sposa con un vivace mix di colori e sapori: il verde della pasta, il bianco della besciamella ed il rosso intenso del condimento regalano al piatto un aspetto invitante che conquista gli occhi e il palato! Con le lasagne con ragù alla bolognese porterete in tavola tutto il gusto genuino della buona cucina italiana in una ricetta dal sapore antico, che riporta ai sapori di casa!

Ingredienti per una teglia 20x30cm

- Lasagne Verdi all'uovo 21 sfoglie
- Parmigiano reggiano grattugiato 250 g
- ragù alla bolognese 1 kg
- besciamella 1 litro

Preparazione:



Una volta preparato il ragù, la besciamella e le lasagne passate alla composizione: prendete una teglia o una pirofila rettangolare dalle dimensioni di 30x20 cm. Distribuite un filo di besciamella sulla teglia in modo uniforme su tutta la superficie (1), poi adagiate le lasagne (2) e versate nuovamente un sottile strato di besciamella (3).



Distribuite ora il ragù e il formaggio grattugiato (4) avendo cura di coprire tutta la superficie della teglia. Create quindi un altro strato di lasagne verdi, questa volta disponendole nel senso opposto rispetto al primo strato in modo che risultino incrociate (5). Quindi procedete creando un nuovo strato di besciamella (6). Abbiate cura di distribuirla su tutta la superficie della teglia.



Ripetete l'operazione, disponendo strati besciamella, di ragù (7) e parmigiano grattugiato(8), fino ad ottenere 6 strati. terminate con lo strato di ragù e una spolverata di abbondante formaggio grattugiato. Una volta terminata la preparazione della teglia, cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti (oppure in forno ventilato a 180° per 15 minuti): le lasagne saranno pronte quando vedrete una leggera crosticina dorata in superficie. Sfornatele e lasciatele intiepidire prima di portare in tavola e gustare le vostre lasagne alla bolognese (9)!