



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## LASAGNE VERDI AL FORNO

### INGREDIENTI:

Per 10 Persone

Ragù di Carne alla Bolognese Gr 500 (di carne cruda)-vedi ricetta-

Salsa Besciamella Lt 1,500 (latte intero)- vedi ricetta-

Sfoglia all'Uovo Verde (-vedi ricetta-)

Farina di Grano Tenero "0" Gr 500

Uova di Gallina 4 (intere)

Spinaci Freschi Gr 150 (cotti, strizzati, tritati fini)

Parmigiano Reggiano Gr 300 (grattugiato)

Placche di Alluminio 2 (6 porzioni l'una) o di altro metallo

### PROCEDIMENTO:

Per prima cosa dovete preparare il ragù di carne alla bolognese, mentre cuoce dovete pulire gli spinaci, cuocerli in acqua leggermente salata, scolarli e lasciarli raffreddare. Quando sono freddi dovete strizzarli con l'aiuto delle mani, devono perdere tutta l'acqua a questo punto pestateli col coltello.

Preparare la sfoglia verde e, mentre la lasciate riposare per i 30 minuti necessari, dovete preparare la salsa besciamella.

Tirare la sfoglia verde come da ricetta, tagliare dei rettangoli uguali alle placche, cuocerli per 1 minuto in acqua salata, raffreddarli in acqua fredda salata, stenderli su un canovaccio/burazzo e asciugarli dall'acqua.

Preparato tutto questo, compreso il parmigiano, si può cominciare a preparare le lasagne facendo un leggero strato di besciamella nelle placche, mettere poi uno strato di pasta leggermente crespata, poi uno strato di besciamella, poi del ragù a macchie, poco parmigiano.

Dovete ripetere questa operazione fino a mettere 6 strati di pasta, completare la parte superiore con besciamella, ragù a macchie, parmigiano e qualche fiocco di burro.

Attendere 30 minuti, mettere a cuocere in forno caldo, funzione statico, T 180°, per 35 minuti, devono avere una bella crosta dorata.

Spegnere il forno, aprirlo leggermente e lasciare riposare le lasagne nel forno per 15 minuti, togliere dal forno, tagliare a porzione e servire ben calde.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com