LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

LASAGNE

ACCOMPAGNATO DA LOMBARDINI SPUMANTE BRUT

Lombardini
Spumante Brut

INGREDIENTI PER LA PASTA SFOGLIA

Semola di grano duro rimacinata 350 g
Farina 00 150 g
Spinaci 250 g
Uova 2
Tuorli 3

INGREDIENTI PER IL RAGÙ

Carne bovina (trita di manzo, macinata grossa e mista) 300 g
Pancetta 150 g
Carote 50 g
Sedano 50 g
Cipolle dorate 50 g
Vino rosso 100 g
Passata di pomodoro 300 g
Brodo vegetale q.b.
Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaio
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

Burro 70 g
Farina 00 70 g
Latte intero 1 l
Sale fino q.b.
Noce moscata q.b.

CONSIGLIO

Con queste dosi otterrete 5 strati, aumentando le dosi potrete realizzare anche 8 strati.

CONSERVAZIONE

Conservate il ragù alla bolognese in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo. E' possibile congelare il ragù alla bolognese.
Potete conservare le lasagne verdi alla bolognese in frigorifero, coperte con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico per 1-2 giorni.

Si possono preparare il giorno prima, mantenere in frigorifero coperte con pellicola trasparente e cuocere il giorno dopo. E’ possibile congelarle, solo se si sono utilizzati tutti ingredienti freschi, meglio da crude: per cuocerle sarà sufficiente scongelarle in frigorifero circa 24 ore prima e poi cuocerle in forno.

PREPARAZIONE

Per preparare le lasagne alla bolognese, iniziate dal ragù. Preparate il brodo vegetale che dovrete tenere in caldo. Poi prendete la pancetta, tagliatela prima a striscioline. Con un coltello o una mezzaluna sminuzzatela per bene. A parte preparate un trito fine con carote, cipolle, sedano e tenetelo da parte.
In una casseruola versate un filo d'olio e la pancetta. Sgranatela bene con un mestolo e lasciatela rosolare per alcuni minuti. Aggiungete poi il trito di verdure e fate insaporire per 5-6 minuti. Aggiungete poi la carne macinata. Mescolate e alzate la fiamma. Lasciate rosolare la carne senza fretta, dovrà essere ben rosolata per sigillare i succhi e risultare morbida non stopposa.

Sfumate con il vino rosso, poi aspettate che sia completamente evaporato e aggiungete la passata di pomodoro. Mescolate, il ragù deve cuocere due ore. Quando ha ripreso il bollore potete aggiungete poco brodo caldo, uno o due mestoli. Poi fate andare il ragù per un paio d'ore almeno.
Dovrete cuocere con il coperchio, senza chiudere del tutto. Controllate e mescolate di tanto in tanto, al bisogno aggiungete altro brodo e lasciate cuocere per il tempo indicato. Passate adesso alla pasta. Come prima cosa versate gli spinaci in un tegame, aggiungete poca acqua, coprite con un coperchio e lasciate cuocere fino a che non saranno appassiti, in totale ci vorranno 5-6 minuti. A questo punto scolateli, lasciateli intiepidire e strizzateli bene. Trasferiteli in un mixer e frullateli fino ad ottenere una purea. Dovrete ricavarne 100 g. Adesso su una spianatoia versate la semola e la farina 00, aggiungete gli spinaci e create una forma a fontana. Unite le uova leggermente sbattute e i tuorli, sempre sbattuti. Iniziate ad impastare il tutto partendo dal centro, in questo modo le uova non scivoleranno fuori dalla fontana. Impastate bene fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo preparate la besciamella, ricordandovi sempre di controllare il ragù. In un pentolino mettete a scaldare il latte, senza farlo bollire. In un altro tegame versate il burro e lasciatelo fondere.
Aggiungete la farina in una volta sola e cuocete per pochi minuti fino ad ottenere un roux dorato. Versate quindi il latte caldo in 3 volte, mescolando bene.
Aggiungete il sale e aromatizzate con la noce moscata. Continuate a mescolare fino ad ottenere una besciamella cremosa. Trasferite in una ciotolina, coprite con pellicola a contatto e tenete da parte. Non appena saranno trascorsi i 30 minuti riprendete il panetto di pasta e prelevatene un pezzo. Coprite la pasta restante con la pellicola per non farla seccare.

Aiutandovi con un po' di semola appiattitelo leggermente sulla spianatoia in modo da formare un rettangolo e stendete la pasta nella macchina. Iniziate da uno spessore più largo, poi ripiegate la passa su se stessa e ripassatela. Quando sentite che è troppo umida spolverizzate con un po' di semola. Riducete man mano lo spessore fino ad ottenere una sfoglia spessa poco più di mezzo mm. Trasferitela su una spianatoia e tagliate dei rettangoli grandi 30x20 cm. Proseguite in questo modo fino a terminare l'impasto e nel frattempo mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e salatela. Quando inizierà a bollire immergete una sfoglia alla volta, aspettate 30-40 secondi e aiutandovi con una schiumarola scolatela. Trasferitela su un vassoio con un canovaccio e tamponate per togliere l'acqua in eccesso. Proseguite in questo modo affiancando le sfoglie cotte, senza sovrapporle. Non appena anche il ragù sarà pronto aggiustate di sale e pepe e procedete alla composizione delle lasagne.
Prendete una teglia da lasagna grande 30x20 cm e imburrate il fondo. Aggiungete uno strato sottile di besciamella e uno di ragù. Posizionate quindi la prima sfoglia, aggiungete uno strato di besciamella e uno di ragù. Aggiungete il parmigiano grattugiato e posizionate sopra un'altra sfoglia di pasta.

Aggiungete ancora uno strato di besciamella e uno di ragù, unite il formaggio grattugiato e proseguite così fino a realizzare 5 strati. Dopo aver posizionato l'ultima sfoglia aggiungete il ragù in modo da coprire interamente la pasta. Spolverizzate con il formaggio grattugiato, aggiungete dei ciuffetti di burro e cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per 40 minuti.