



Lasagne verdi alla bolognese (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - ragù - spinaci - Emilia Romagna

Ingredienti

Ragù alla bolognese
Parmigiano grattugiato

Per la pasta
400 g di farina
2 uova
250 g di spinaci lessati, strizzati e tritati

per la besciamella
mezzo litro di latte
50 g di burro
50 g di farina
sale
noce moscata

Preparare la pasta amalgamando gli ingredienti, tirare la sfoglia sottile e ritagliare dei rettangoli di circa cm 10 di lato.

Preparare la besciamella: scaldare il latte in un tegame. In un pentolino mettere il burro a sciogliere, unire la farina e stemperare, poi unire il latte caldo, mescolare qualche minuto ed è pronta. Salare e unire noce moscata.

Lessare le lasagne in acqua salata e con un filo di olio per qualche minuto, scolarle in acqua fredda e stenderle su un canovaccio. In una pirofila imburrata sistemare uno strato di ragù, parmigiano, uno strato di lasagne, il ragù, besciamella, parmigiano, poi ancora lasagne, ragù, besciamella, parmigiano e così via fino all'esaurimento degli ingredienti.

Ultimate con uno strato di besciamella e qualche fiocchetto di burro.

Mettere in forno a 170° per circa 40 minuti.

Un consiglio: le lasagne non mettetele stese bene, lasciatele un pò morbide così il sugo penetra meglio.

