

PRIMI PIATTI

Lasagne alla bolognese

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta all'uovo

Carne macinata 300 g

Besciamella 50 cl

Formaggio grattugiato 70 g

Vino bianco secco 1/2 bicchiere

Polpa di pomodoro 250 g

Cipolla 1

Carota 1

Burro

Olio d'oliva 3 cucchiari

Sale

Pepe 1 pizzico

■ Preparazione

- 1 In un tegame scaldate tre cucchiari d'olio e insaporitevi la carota e la cipolla tritate. Aggiungete la carne macinata, fatela colorire, poi bagnatela con il vino e lasciate evaporare.
- 2 Salate, unite la polpa di pomodoro e cuocete per almeno mezz'ora. Alla fine, insaporite con un pizzico di pepe.
- 3 Nel frattempo fate la pasta, tiratela a sfoglia, ricavatene delle strisce, lessatele in acqua bollente salata e stendetele su un telo da cucina bagnato e strizzato.
- 4 Tagliatele a rettangoli. In una pirofila imburrata fate un primo strato di lasagne, distribuite sulla superficie alcuni cucchiari di ragù e di besciamella, spolverizzate con formaggio e distribuite fiocchetti di burro.
- 5 Fate un altro strato di lasagne e continuate alternandole al condimento. Finite con besciamella e ragù. Ponete in forno a 200 gradi per mezz'ora. Vini di

accompagnamento: Lambrusco Salamino Di S.



Croce DOC, Aprilia Sangiovese DOC, Cacc'è Mmitte Di Lucera DOC.