Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne alla Bolognese



Tempo di preparazione: 210 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Burro: 70 gr
- Carote: 3
- Cipolle: 3
- Farina: 70 gr
- Grana: 100 gr
- Latte: 1 lt
- Macinato misto: 700 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio EVO: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 1
- Sfoglia pronta all'uovo: 500 gr

For this recipe we used:

Passata Rustica



Preparazione

Le **Lasagne alla Bolognese** sono un piatto classico della cucina emiliana. Ecco la ricetta originale.

Controllata la lista degli ingredienti iniziamo a prepariare il sugo per le lasagne alla bolognese, soffriggendo cipolla, carote e sedano, tutto tritato con un goccio di olio evo in casseruola. Una volta ben soffritto, aggiungiamo la carne, facendola cuocere per bene, saliamo e pepiamo.
Versiamo la Passata Rustica *Pomì* e facciamo cuocere per circa 4 ore a fuoco bassissimo, volendo anche con un rialzo dalla fiamma.

Per la besciamella facciamo bollire il latte, salato, pepato e con la noce moscata.
A parte sciogliamo il burro in padella, una volta sciolto aggiungiamo la farina e facciamolo diventare un unico composto.
Ora bollirà il latte, aggiungiamo il composto di burro e farina, alzando un pochino il fuoco e mescolando in continuazione.
Una volta addensato il latte spegniamo il fuoco e facciamo raffreddare un pochino prima di utilizzarla.

Componiamo la **lasagna al forno**, alternando in una teglia la sfoglia, il ragù, la besciamella e il parmigiano, fino ad aggiungere il bordo della teglia.
Cuocere in forno 20 minuti a 180°.