

Le lasagne al forno sono uno dei piatti più caratteristici dell'Emilia Romagna. Nonostante la paternità di questa ricetta sia Emiliana, le lasagne sono conosciute a tal punto da diventare uno dei simboli della cucina italiana nel mondo e conoscere numerose e prelibate varianti.

*Ingredienti per una teglia 20x30 cm.*

*Per la sfoglia:*

- 500 gr. di farina di frumento tenero 00
- 350 gr. di spinaci lessati e passati al setaccio
- 4 uova medie tuorlo rosso
- Olio extravergine di oliva

*Per il ragù alla bolognese:*

- 250 gr. di carne di suino macinata
- 250 gr. di manzo macinato
- 150 gr. di salsiccia di maiale
- 100 gr. di pancetta fresca
- 50 gr. di cipolla
- 50 gr. di carote
- 50 gr. di sedano
- 3 l. di acqua
- 250 gr. di vino bianco
- Passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale e pepe

*Per la besciamella:*

- 1 l. di latte intero fresco
- 100 gr. farina 00
- 100 gr. di burro
- Sale
- Noce moscata grattugiata

*Per la composizione finale:*

- Parmigiano grattugiato

*Preparazione sfoglia:* sul tagliere disporre la farina a fontana con al centro, le uova e un pizzico di sale. Con una forchetta sbattere le uova insieme agli spinaci un filo d'olio extravergine di oliva, incorporando un po' alla volta la farina senza rompere le pareti della fontana; quando l'impasto è rassodato lavorarlo con le mani fino ad ottenere una pasta morbida e non appiccicosa. Tirare la sfoglia fino a ottenere uno spessore di circa 2 mm. Dopo di che con un coltello tagliare dei rettangoli di circa 20x10 cm. Lessare velocemente i rettangoli di sfoglia in acqua bollente con due cucchiai d'olio, quindi fare asciugare su di un canovaccio.

*Preparazione ragù:* tritare finemente la cipolla, il sedano e le carote sbucciate. Scaldare l'olio in un tegame, aggiungere il trito di verdure e stufare per una decina di minuti a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto. Unire un po' per volta tutte le tipologie di carni che dovranno rosolare lentamente per una decina di minuti. Sfumare con il vino bianco e non appena l'alcol sarà evaporato e il fondo risulterà ben asciutto, versare la passata di pomodoro a piacere ma facendo attenzione che il ragù non risulti troppo liquido. Aggiungere un po' d'acqua e un pizzico di sale; mescolare e lasciare cuocere a

fiamma medio-bassa per un'ora. Proseguire la cottura per altre due ore aggiungendo al bisogno l'acqua. Regolare di sale e pepe e lasciare riposare.

*Preparazione besciamella:* prendere un pentolino e far scaldare il latte; in un altro tegame sciogliere il burro a pezzetti a fuoco dolce. Quando sarà sciolto, toglierlo dal fuoco ed aggiungere la farina setacciata. Mescolare energicamente con la frusta per ottenere un composto senza grumi. Quindi rimettere il pentolino sul fuoco, per dorarlo leggermente. Quando il latte sarà caldo, aromatizzare con la noce moscata grattugiata e un pizzico di sale, poi unire al composto di burro e farina. Mescolare energicamente gli ingredienti con una frusta a mano e fare addensare a fuoco dolce: il composto deve risultare omogeneo e senza grumi. Cuocere la besciamella per circa 5-6 minuti a fuoco dolce, fino a quando non sarà cremosa.

*Preparazione lasagne:* prendere una teglia o una pirofila rettangolare dalle dimensioni di 30x20 cm. Distribuire un filo di besciamella in modo uniforme su tutta la superficie della teglia, poi adagiare i rettangoli di sfoglia e versare nuovamente un sottile strato di besciamella, uno di ragù e del Parmigiano grattugiato. Posizionare quindi un altro strato di sfoglia e proseguire con il ragù, la besciamella e il Parmigiano, sempre alternando, fino a esaurire la sfoglia. Terminare con uno strato di ragù e una spolverata di abbondante Parmigiano grattugiato. Cuocere in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti (oppure in forno ventilato a 180° per 15 minuti): le lasagne saranno pronte quando avranno una leggera crosticina dorata in superficie.

Altre varianti prevedono che le lasagne possono essere realizzate con una sfoglia classica all'uovo oppure alternando strati di sfoglia all'uovo e sfoglia agli spinaci.