

Lasagne alla Bolognese

Categoria: Saperi d'Italia - Emilia- Romagna



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
70 min



Dosi per:
8 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + 2 ore e 1/2 di cottura del ragù



Le lasagne alla Bolognese sono un piatto tipico della gastronomia dell'Emilia Romagna e, da come si evince dal nome, della città di Bologna.

Naturalmente, nonostante la paternità di questa ricetta sia Emiliana, le lasagne sono conosciute a tal punto che sono diventate un simbolo della cucina italiana nel mondo.

Dalla preparazione e dagli ingredienti, questa ricetta è la quintessenza della "ricchezza" della cucina tradizionale bolognese e piace a grandi e piccini.

Per preparare una buona lasagna alla Bolognese, la cosa fondamentale è la giusta scelta degli ingredienti: per prima cosa la carne, che deve essere rigorosamente, per metà di manzo e metà di maiale per dare sapore alla ricetta, poi la polpa di pomodoro che deve essere di buona qualità, ed infine, ma non per ultime le lasagne vere e proprie, che devono essere tra le migliori, anche se sarebbe meglio

prepararle da se in casa.

Ingredienti

Lasagne
500 g



Parmigiano Reggiano
grattugiato 200 gr



Besciamella
1 kg circa



Per il ragù alla bolognese

Carote
1



Pepe
una spolverata



Cipolle
1



Olio di oliva
extravergine 4 cucchiari



Latte
1 bicchiere



Burro
50 gr



Vino
rosso 1 bicchiere



Sale
q. b.



Pancetta
(tesa o arrotolata) 100 gr



Carne bovina
polpa di manzo tritata 250 gr



Carne di suino
tritata (coscia) 250 gr



Brodo
di carne 250 ml



Pomodori
passata 250 ml (oppure 30 gr di triplo concentrato)



Sedano
1 costa



Upo' di storia

Chi pensa che le lasagne siano un piatto abbastanza recente, si sbaglia di grosso, infatti, la storia di questa buonissima ricetta, affonda le sue radici niente poco di meno che nell'età Romana.

Ovviamente, a quel periodo, le lasagne non erano come le conosciamo noi oggi ma consistevano in alcune strisce di pasta tagliata a quadrotti più o meno regolari, cotti in pentola o sulla piastra e conditi con legumi e formaggio.

Per molti secoli ancora, le lasagne rimasero quelle inventate dai Romani e venivano chiamate "lasana" o "lasanum" che stava a significare "vaso, recipiente".

Questo fino al XIV secolo, quando Francesco Zambrini scoprì per la prima volta che quelle strisce di pasta potevano essere lasciate intatte ed addirittura si potevano creare degli strati da farcire con il formaggio.

A testimonianza di questa scoperta, Zambrini riportò la ricetta nel suo libro di cucina e, a quanto pare, ebbe un enorme successo visto che da quel giorno le lasagne furono a strati.

Non si sa esattamente come si è passati da questa primitiva lasagna alla lasagna alla Bolognese e, nemmeno il padre della cucina italiana Pellegrino Artusi, ne parlò nel suo grande libro di cucina che raccoglie le ricette tradizionali italiane.

Nel corso del tempo, le lasagne divennero un piatto molto popolare ed amato, grazie anche ad alcuni ristoranti Bolognesi che iniziarono a farle conoscere alla loro clientela agli inizi del 900.

Ma sicuramente, la consacrazione definitiva di questo piatto, si ha nel 1935 quando Paolo Monelli lo cita nel suo libro il "Ghiottone errante".

Preparazione



Iniziate col preparare il brodo di carne.

Preparate ora, un trito a base di cipolla, carote e sedano e fatelo soffriggere in un tegame, insieme all'olio e al burro.

Tritate finemente la pancetta e dopo qualche minuto, aggiungetela nel tegame assieme alla carne trita, quindi fate rosolare il tutto per qualche minuto a fiamma vivace.

Aggiungete il vino rosso e fatelo evaporare sempre mantenendo il fuoco a fiamma vivace.

A questo punto aggiungete anche la passata (o il concentrato di pomodoro disciolto in poco brodo), il brodo, il pepe ed un pizzico di sale e lasciate cuocere il tutto a pentola semicoperta per almeno 2 ore mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo il brodo rimasto e infine il latte.

Mentre il vostro ragù cuoce, preparate la **besciamella** seguendo la **nostra ricetta**, ricordandovi che per le lasagne la besciamella dovrà risultare abbastanza fluida. Una volta pronto il ragù, fate preriscaldare il forno a 160° ed iniziate ad assemblare le vostre lasagne: imburrate una teglia rettangolare (1), stendete un paio di cucchiaini di ragù e foderate il fondo con la pasta (3),



quindi coprite con qualche cucchiaino di besciamella (3). Coprite poi con abbondante ragù e una spolverata di Parmigiano Reggiano (5). Coprire il tutto con altra pasta (6) e procedete nello stesso modo per realizzare il secondo strato.



Formate più strati a seconda della teglia e fino ad esaurire tutti gli ingredienti. In un pentolino mischiate il ragù con un po' di besciamella (7) e terminate le vostre lasagne con uno strato sottile e leggero con il composto ottenuto (8). Per finire, spolverizzate la vostra lasagna con abbondante Parmigiano Reggiano (9) e infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 150° per almeno 50-60 minuti, controllando ogni tanto la cottura: le lasagne saranno pronte quando avranno assunto un bel colorito ed una crosticina dorata. Una volta pronte, togliete dal forno le lasagne e lasciatele raffreddare per 10 minuti, quindi tagliatele nella teglia e servite ancora calde.

Conservazione

Conservate le lasagne alla bolognese, chiuse in un contenitore ermetico e poste in frigorifero, per 2-3 giorni al massimo.

Curiosità

Ormai sapete già che le lasagne sono una pietanza di derivazione Romana ma, sapete anche che uno dei più grandi oratori e uomini politici dell'Urbe come Cicerone, era una grande estimatore di questo piatto?

Pare infatti, che l'autore delle "catilinarie" amasse particolarmente le lasagne, oltre che per la loro bontà, anche per la loro morbidezza che gli permetteva di gustarle anche in età avanzata quando aveva qualche problemino di masticazione.

I consigli di Sonia

Trattandosi di un piatto molto sostanzioso e calorico, le lasagne possono tranquillamente fungere da piatto unico. Accompagnatele con un'insalata verde o mista. Se volete esagerare, potete aggiungere ad ogni strato di lasagna qualche ricciolo di burro, che renderà tutto più morbido, delicato e gustoso.

