Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ragù e ripieno:
- 300 gr macinato di manzo
- 140 gr pancetta tritata
- 50 gr carote
- 50 gr sedano
- 50 gr cipolla
- 300 gr salsa di pomodoro
- 50 ml latte intero
- q.b. brodo di carne
- q.b. vino rosso
- q.b. sale
- q.b. pepe

Pasta fatta in casa:
- 340 gr farina di tipo “00”
- 2 uova
- 200 gr spinaci bolliti e tagliati

Besciamella:
- 480 ml latte
- 40 gr burro
- 40 gr farina di tipo “00”
- q.b. sale - q.b. noce moscata

DESCRIZIONE

Preparazione: 30 minuti.
Cottura: 30 minuti.

Prendere una pentola e metterla sul fuoco basso, far sciogliere il Burro e aggiungere successivamente pancetta tritata, sedano carote e cipolle (tutto tagliato finemente) e il macinato di manzo, continuando a mescolare.

Aggiungere un po’ di vino rosso e salsa di pomodoro; lentamente versare il brodo di carne, così da far amalgamare il composto, e infine il latte intero, con l’aggiunta di pepe e sale, entrambi q.b..
Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.
Nel frattempo dedicarsi alla preparazione della pasta: prendere la farina di tipo “00”, fare un buco al centro e aggiungere due uova, spinaci bolliti e tagliati e iniziare a mescolare i due composti, poi una volta che l’uovo si è solidificato grazie all’amalgamazione con gli spinaci includere anche la farina nell'impasto, una volta finito farlo riposare per 30 minuti.
Intanto preparare la besciamella: prendere una pentola, da mettere a fuoco basso, far sciogliere il burro, aggiungere la farina di tipo “00” e, mentre si mescola, aggiungere il latte pian piano così da far sciogliere tutti i grumi.
Introdurre poi il sale e la noce moscata grattugiata.
Riprendere poi l’impasto, e tirarlo fino da avere una pasta sottile, creare dei rettangoli di dimensioni simili tra loro e metterle a cuocere in acqua bollente, successivamente in acqua fredda per poi farli asciugare con l’aiuto di un panno pulito. Iniziare a grattugiare il Parmigiano Reggiano e inburrare la pirofila.
Porre sul fondo della pirofila uno strato di besciamella uniforme, poi sopra il ragù e infine la pasta, poi ancora uno strato di besciamella, uno di ragù, l’aggiunta del Parmigiano Reggiano già grattugiato prime e la pasta, e ancora uno strato di besciamella, uno di ragù e Parmigiano Reggiano per completare il tutto.
Tagliare dei pezzetti di burro da collocare in cima. Mettere la pirofila in forno preriscaldato a 180° per 30 min.
Ecco pronta una deliziosa lasagna alla bolognese da condividere con parenti e amici!