

# Lasagne al forno alla Bolognese

Le **lasagne al forno**, chiamate spesso anche **lasagne alla Bolognese**, sono un ricco e gustoso piatto tipico della cucina Emiliana preparato con sfoglie di pasta all'uovo, ragù, besciamella e Parmigiano.

Le **lasagne al forno alla Bolognese** sono un primo piatto molto ricco, nutrizionalmente completo, spesso per questo servito come piatto unico oppure in occasione di feste e ricorrenze speciali.

Le **lasagne al forno alla Bolognese** possono essere preparate un giorno prima, cotte e lasciate in frigorifero fino al momento di gratinarle. Ottime, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldate nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirle con la carta stagnola.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 kg di [Ragù alla bolognese](#)
- 500 g di [Pasta all'uovo](#)
- 800 ml di [Besciamella](#)
- [Burro](#) per la teglia
- 100 g di [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato

## Per lessare le lasagne

- [Sale](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)

## PREPARAZIONE

- Con 500 g di pasta all'uovo si realizzano in genere 5 strati in una teglia di 35x25 cm, sufficiente per 8 persone. Dopodiché ci possono essere delle variazioni dovute allo spessore della sfoglia. Per una riuscita perfetta ci vuole un po' di esperienza.
- La preparazione della lasagna inizia sempre con il ragù che vi consiglio di preparare con [la nostra ricetta base](#), preferibilmente un giorno prima in modo da averlo pronto al momento di assemblare la lasagna. Per preparare 1 Kg di ragù utilizzare mezzo chilo di carne. Metterlo a scaldare a fuoco basso in modo che al momento di utilizzarlo sia bello caldo.
- Preparare e stendere la pasta all'uovo secondo [la nostra ricetta base](#). Per ottenere 500 grammi di pasta occorrono in genere 300 grammi di farina e 3 uova.
- Tagliare le sfoglie della lunghezza necessaria a foderare la pirofila.
- In una casseruola bassa, capace di contenere la lunghezza della sfoglia, far bollire l'acqua, salarla e mettervi un filo d'olio.
- Lessare le sfoglie un minuto per parte, quindi scolarle e metterle ad asciugare su uno strofinaccio pulito.
- A questo punto il ragù dovrebbe essere bello caldo. Spegnerne il fuoco e tenerlo coperto. Non mescolarlo perchè mentre lo si è riscaldato tutta la parte più unta dovrebbe essere venuta a galla e ci servirà come descritto più avanti.
- Preparare la besciamella secondo [la nostra ricetta base](#).
- Imburrare la pirofila e cospargerla con "l'unto del ragù", ovvero la parte più superficiale del ragù, che è ricca di olio.
- Unire ora un filo di besciamella, quindi cominciare a farcire la lasagna.
- Mettere uno strato di pasta, uno di besciamella, uno di ragù ed una manciata di Parmigiano.
- Continuare a farcire la lasagna fino ad ottenere 5 strati, terminando con il Parmigiano.
- Coprire con la carta stagnola ed infornare a 200° C per 30 minuti.
- Togliere la stagnola, e proseguire la cottura per altri 10 minuti.
- Se necessario, per ottenere una migliore doratura superficiale, accendere il grill e cuocere per altri 5 minuti.
- Una volta sfornata, lasciar riposare la lasagna almeno 10 minuti prima di servirla.

## PREPARAZIONE CON LA PASTA SECCA

- La lasagna si può preparare anche con la pasta secca che si acquista già pronta. Bisogna utilizzarne un 30% in meno rispetto alla pasta fresca. Ad esempio, se nella ricetta dovete utilizzare 500 grammi di pasta fresca, ne occorreranno 350 di pasta secca.
- La pasta secca può essere lessata come indicato per la pasta fresca, oppure condita direttamente. In questo caso tenere la besciamella un po' più liquida e spargerla molto uniformemente affinché ricopra bene tutta la pasta.



## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione del ragù (3 ore e mezzo). La preparazione complessiva è di circa 5 ore. Per questo è consigliabile preparare il ragù il giorno prima.

La lasagna al forno alla Bolognese già cotta **si può congelare**, si conserva così per 3 mesi circa. Per scongelarla lasciarla 6 ore in frigorifero, oppure utilizzare il microonde. Prima di gustarla scaldarla nel forno a 200°C per 15 minuti circa.