

Lasagne Alla Bolognese

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e insaporitevi la carota e la cipolla tritate. Aggiungete la carne macinata, fatela colorire, poi bagnatela con il vino e lasciate evaporare. Salate, unite la polpa di pomodoro e cuocete per almeno mezz'ora. Alla fine, insaporite con un pizzico di pepe. Nel frattempo fate la pasta, tiratela a sfoglia, ricavatene delle strisce, lessatele in acqua bollente salata e stendetele su un telo da cucina bagnato e strizzato. Tagliatele a rettangoli. In una pirofila imburrata fate un primo strato di lasagne, distribuite sulla superficie alcuni cucchiai di ragù e di besciamella, spolverizzate con formaggio e distribuite fiocchetti di burro. Fate un altro strato di lasagne e continuate alternandole al condimento. Finite con besciamella e ragù. Ponete in forno a 200 gradi per mezz'ora. Vini di accompagnamento: Lambrusco Salamino Di S. Croce DOC, Aprilia Sangiovese DOC, Cacc'è Mmitte Di Lucera DOC.

Ingredienti

Pasta Tipo Pasta All'uovo
300 G Carne Macinata
50 Cl Besciamella
70 G Formaggio Grattugiato
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
250 G Polpa Di Pomodoro
1 Cipolla
1 Carota
Burro
3 Cucchiai Olio D'oliva
Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Luogo: Emilia-Romagna. Luogo: Bologna.