



Lasagne

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 45 Min.
Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Strato dopo strato è un piacere: sfoglie di lasagne, ragù alla bolognese, besciamella e parmigiano grattugiato: un piatto italiano che piacerà a grandi e piccini.

Ragù alla bolognese

un po' di burro per rosolare
350 g di carne macinata mista
(manzo e maiale)
2 cipolle, tritate finemente
2 spicchi d'aglio, tritati finemente
2 CM di concentrato di
pomodoro
800 g di pomodori pelati a
pezzi in scatola
2 ramoscelli di basilico, tritati finemente
1 ramoscello di rosmarino
1 CT di sale
un po' di pepe

Besciamella

40 g di burro
40 g di farina
800 ml di latte
¾ CT di sale
un po' di pepe





¼ CT di noce moscata
macinata

Strati

12 sfoglie di pasta per lasagne
80 g di parmigiano grattugiato

Ragù alla bolognese

Scaldare il burro da friggere in una padella capiente. Rosolare la carne per circa 5 minuti. Aggiungere le cipolle e l'aglio e soffriggere per circa 2 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere brevemente il tutto. Aggiungere i pomodori e le erbe aromatiche portare a ebollizione. Ridurre la fiamma e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Insaporire il ragù con sale e pepe.

Besciamella

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere, mescolando, per circa 3 minuti senza che la farina prenda colore. Aggiungere il latte e portare a ebollizione, mescolando continuamente. Abbassare il fuoco e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Insaporire la salsa con sale, pepe e noce moscata.

Strati

Distribuire un po' di besciamella sulla base della pirofila preparata. Adagiarvi tre sfoglie di lasagna. Distribuirvi sopra ½ del ragù alla bolognese e ¼ della besciamella e ricoprire con 3 sfoglie di pasta per lasagne. Ripetere l'operazione altre 2 volte. Spennellare l'ultimo strato con la besciamella e cospargere con parmigiano. Posizionare la forma su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere con aria calda umida a 180 °C per circa 45 minuti.

Aria calda umida 180 °C per 45 Min.

Accessori

Pirofila con capacità di circa 3 litri
Griglia

