

# Lasagne alla Bolognese



LE RICETTE DI NONNA MIMMA

## Ingredienti per 6 persone

- Sfoglie per la lasagna (500 g). Non è necessario cuocerle prima.
- Parmigiano, tanto.

### Per il sugo

- 300 g di carne tritata
  - 1,5 Kg di passata di pomodoro (2 bottiglie).
  - 1 costa di sedano
  - 1 carota
  - 1 cipolla
  - 1/2 bicchiere di vino bianco
  - Sale
  - 3 cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva.
- Fare un battuto di sedano, cipolla e carota. Farlo soffriggere nell'olio d'oliva. Aggiungere la carne tritata e farla rosolare un po'. Sfumare col vino bianco. Aggiungere la passata, il sale e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa un'ora e mezza.

### Per la besciamella

- 75 g di burro
  - 75 g di farina
  - 1 litro di latte
  - 1 pizzico di sale
- Far sciogliere il burro a fuoco molto basso. Non deve bruciare. Incorporare la farina e aggiungere il latte poco per volta facendo attenzione a non formare grumi. Mettere sul fuoco e, mescolando continuamente, portare a bollore. Spegnerne il fuoco.



A questo punto mescolare il sugo e la besciamella. In una teglia capiente, fare uno strato di sugo, cospargere di parmigiano grattugiato e continuare con uno strato di lasagne. Proseguire alternando strati di sugo e lasagne sempre cospargendo col parmigiano grattugiato. Terminare con sugo e parmigiano. Mettere in forno già caldo a 200° per 30/40 minuti.