

## Lasagne al forno semplici



Questo è un piatto che funziona sempre; anche quando per prepararlo più rapidamente non si prepara un vero ragù alla bolognese.

Io lo preparo anche se non ci sono ospiti; e poi porziono il tutto in vaschette da freezer e lo surgelo per quando non mi va di cucinare!

Per le quantità descritte ho utilizzato una teglia in pyrex da cm 30x20.

Ingredienti:

### Per la salsa

Carne trita mista	gr	400
Salsiccia di suino	gr	100
Cipolla	gr	100
Vino bianco		QB
Spezie		Ad Lib
Ragù di pomodoro	cl	100

### Per la besciamella

Burro	gr	40
Farina	gr	40
Latte	cl	500
Per la teglia		
Lasagne	pz	12
Olio EVO	CT	3
Mozzarella a dadolini	gr	150
Parmigiano	gr	150

## Preparazione:

Per prima cosa preparare il ragù rosolando una cipolla tritata, quindi la salsiccia e poi la carne trita. Salare e pepare, poi aggiungere le spezie che più aggradano: si tratta di una preparazione abbastanza semplificata, non secondo i classici canoni della cucina.

E appena ben rosolati bagnare col vino e lasciar evaporare, aggiungere un ragù di pomodoro (io ho usato un ragù di pomodoro - tipo napoletano- che avevo come preparazione pronta nel mio magico freezer).

Lasciar cuocere una mezzoretta per amalgamare i sapori e poi passare col minipimer un terzo della salsa per legarla meglio.

Preparare la [besciamella come da ricetta \(cliccare qui\)](#) e lasciarla intiepidire (se proprio uno avesse fretta si può usare quella in scatola ma, in quel caso, meglio usarne solo la metà mescolata poi dolcemente con un'uguale quantità di yogurt).

Cuocere in acqua salata bollente per due minuti poche lasagne alla volta, quanto basta perché si ammorbidiscano bene, e appoggiarle su un canovaccio.

Bagnare il fondo della teglia con olio EVO e qualche cucchiata di ragù e disporre, come da fotografia, le prime sei lasagne in modo da foderare il fondo e parte dei bordi.

Coprire col ragù (poco meno della metà) le lasagne, aggiungere un po' di mozzarella a dadolini, coprire con abbondante parmigiano grattugiato e poi con parte della besciamella.

Coprire con altre tre lasagne e fare un altro strato, come il precedente. Quindi aggiungere le ultime tre lasagne e quindi coprire con cura con la restante besciamella mescolata al ragù rimasto.

Infornare a 160° (forno statico) per 60' e quindi accendere la griglia superiore a metà potenza per gratinare più a fondo la superficie.

E le lasagne son pronte per essere messe in tavola! (... o nel freezer se son troppe).

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- Personalmente trovo che diluire con lo yogurt anche una buona besciamella fatta in casa sia sempre una buona idea: rende il piatto più digeribile. La besciamella indicata per questa ricetta è molto densa perché viene mescolata al ragù per lo strato finale o distribuita sul resto della farcitura nei vari strati.
- Volendo si può aggiungere allo strato finale di besciamella e ragù del parmigiano; e se piace anche un uovo sbattuto (risulterà in questo caso una bella crosta dorata)