

Lasagne alla bolognese, la storia e la ricetta di questo piatto

Autore: Alice Marchese

Data: 23 Ottobre 2022



Le **lasagne alla bolognese** sono un piatto amatissimo da tutti ed è un classico della cucina italiana soprattutto di Bologna come suggerisce il nome stesso. Perfette per qualunque domenica o festività, le lasagne rendono tutto più bello e mettono d'accordo chiunque! Ovviamente ogni regione ha acquisito la ricetta e l'ha plasmata in base alle tradizioni culinarie locali.

Lasagne alla bolognese: la storia

Già dai romani si parlava di questa ricetta. Con il termine greco "laganon" e il latino "laganum" si indicavano delle sfoglie quadrate o rettangolari, ricavate da un impasto di farina di grano, cotte al forno o sul fuoco e farcite con della carne.

Inizialmente però il formaggio non era contemplato, ma quando arrivò il XIV secolo qualcosa cambiò. In quel periodo la ricetta venne codificata in un ricettario della Corte Angioina di Napoli: il

Liber de Coquina. La pasta non era con l'uovo, ma veniva lessata. Sempre a Napoli, in un altro ricettario del 1881, Il Principe dei Cuochi, fu introdotto per la prima volta il pomodoro.

Correva l'anno 1863 quando questa ricetta venne pubblicata ne Il libro della cucina del sec. XIV a Bologna da Francesco Zambrini, che lanciò l'uso delle lasagne a strati, secondo la versione che si è poi diffusa in seguito.

Lasagne alla bolognese: ricetta per 6 persone

Per la sfoglia fresca per lasagne :

- 150 gr di farina di grano tenero '00
- 50 gr di farina '0
- 2 uova intere grandi
- sale q.b.
- (per la variante verde aggiungere 100 gr di spinaci freschi lessati, frullati e strizzati perfettamente in un canovaccio + 2 cucchiaini di farina '00)
- 250 gr di parmigiano per gli strati

Leggi anche: [Lasagne alla verza, gustosa ricetta light senza sensi di colpa](#)

Per il Ragù alla bolognese

- 600 gr di carne macinata di manzo (non troppo magra)
- 250 gr di carne macinata di maiale (non troppo magra)
- 700 ml di passata di pomodoro densa + acqua
- 1 cipolla bianca piccola
- 70 gr di sedano
- 70 gr di carota
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- 100 ml di vino rosso (bene anche il bianco)
- 50 ml di latte intero
- sale
- pepe

Per la Besciamella:

- 1\2 l di latte intero, scremato o vegetale (oppure brodo vegetale)
- 50 gr di burro (oppure 50 gr di olio extravergine)
- 50 gr di farina
- sale
- pepe

Procedimento

Il procedimento è molto semplice, ma ovviamente bisogna seguire passo dopo passo tutto.

1. Preparate il ragù e successivamente la pasta fresca a misura della vostra teglia.
2. Preparate la besciamella, mescolando sul fuoco burro o olio con la farina, aggiungendo piano piano latte e girando costantemente fino ad ottenere un composto morbido e liscio. Infine

salate e aromatizzate. Coprite con una pellicola a contatto.

3. Una volta che le basi sono pronte, ben fredde potete assemblare le vostre lasagne.
4. Aggiungete in una teglia 1 mestolo abbondante di ragù poi una o più sfoglie per lasagna in modo da ricoprire la base
5. Aggiungete quindi 2 mestoli di ragù e qualche cucchiaino sparso di besciamella, infine aggiungete una spolverata di parmigiano
6. Poi aggiungete un nuovo foglio di lasagna e continuate seguendo l'ordine.
7. Alla fine ricoprite con 2 mestoli di ragù, qualche cucchiaino di besciamella e infine una spolverata di parmigiano.
infine ricoprite con un foglio di alluminio la teglia, in questo modo gli ingredienti si amalgameranno a puntino senza bruciarsi subito.
8. Poi cuocete in forno statico ben caldo a 180° nella parte centrale per circa 30 minuti, trascorso il tempo indicato eliminate il foglio di alluminio, trasferite al piano superiore e lasciate cuocere per ancora 15 minuti. Gli ultimi 5 minuti azionate il grill e alzate a 200° per avere la crosta!
9. Sfornate e lasciate raffreddate per almeno 15 minuti

Leggi anche: [Lasagne ai carciofi e finocchi: il pranzo della domenica è servito!](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/lasagne-alla-bolognese-ricetta/>

Generato il 30/04/2025