



Lasagne verdi al ragù di carne



Ingredienti per 3 teglie

900 gr farina 00 bio o altra buona,

900 gr erbe (solo la parte verde)

3 uova bio

Un cucchiaio olio evo, un pizzico di sale

Preparazione:

Lavare e scottare le erbe in acqua bollente e salata per circa 7 minuti.

Scolarle e strizzarle un po' per togliere l'acqua.

Mettere le erbe in un frullatore e frullare bene.

Aggiungere la farina, un poco di sale e mixare finché la farina (*asciutta*), prende il colore verde.

Mettere la farina in una grossa ciotola.

Aggiungere le uova (*circa un uovo per 250gr. di farina*), un cucchiaio di olio evo e impastare.

Lasciare riposare la pasta coperta in frigo per almeno 30 minuti.

Tirare la pasta in sfoglia.

Far bollire una pentola d'acqua e scottare le sfoglie per circa 3 minuti.

Mettere a raffreddare per un minuto le sfoglie in un tegame di acqua fredda.

Posare le sfoglie su un canovaccio per farle asciugare.

Stendere sul fondo di una pirofila da forno un po' di sugo, besciamella e una spolverata di parmigiano.

Coprire con le sfoglie e ripetere operazione per quanti strati si desidera

Infernare per 35/45 minuti a 180 gradi

RAGU DI CARNE



Frullare al mixer tre carote grandi, una o due cipolle rosse e mezza gamba di sedano.

Mettere la verdura frullata a stufare (*Metodo Dassenno*) con molto sale fine integrale dell'Atlantico (*questo sale dovrebbe salare quasi tutto il ragù*).

Quando le verdure saranno stufate, aggiungere un poco di olio evo bio, alzare il fuoco e lasciar soffriggere.

Aggiungere circa 400/600 gr. di carne di manzo macinata (*la migliore che trovate*), molto pepe nero macinato al momento, una piccola grattata di noce moscata bio (*assolutamente bio*) e un pizzico di sale.

Lasciare soffriggere a fuoco alto finché la carne sarà cotta.

Aggiungere tre scatole di polpa di pomodoro bio o Top Esselunga, un pizzico di peperoncino in polvere e se necessario aggiustare il sale.



Quando il ragù riprende a bollire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa 20 minuti con il coperchio leggermente scostato.

BESCIAMELLA



Mettere in una pentola, possibilmente con un fondo alto, la farina bianca bio (quattro cucchiaini di farina per litro di latte) e una bella presa di sale fino integrale dell'Atlantico, versare poco a poco il latte di montagna Coop o altro bio cercando di non formare grumi.

(io mescolo il tutto con le mani mentre aggiungo poco a poco il latte).

Farla cuocere sempre mescolando fino a quando il composto si addensa

Se necessario prima di spegnere aggiustare di sale.

