

## Lasagne alla ferrarese

### Preparazione

Realizzare la salsa alla bolognese e la salsa besciamella con gli ingredienti della ricetta.

#### Per la pasta verde all'uovo

1. Mondare gli spinaci e cuocerli in un tegame con pochissima acqua e a recipiente coperto, dopodichè strizzarli e tritarli molto finemente o frullarli (possibilmente in un cutter).
2. Disporre la farina a fontana su una spianatoia, mettere al centro gli spinaci e il resto degli ingredienti. Impastare.
3. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per almeno 30' prima dell'utilizzo.

#### Per la realizzazione e la finitura del piatto

---

3. Predisporre la linea per la cottura delle sfoglie ed il confezionamento delle lasagne: riempire una bacinella con acqua fredda e salarla, imburrare le pirofile.
4. Cuocere le sfoglie, poche per volta, in acqua bollente salata (2-3'), quindi raffreddarle in acqua fredda salata e disporle su un canovaccio.
5. Rivestire il fondo della pirofila con la sfoglia e cospargervi sopra la salsa bolognese, la salsa besciamella, (le due salse si possono anche unire) ed il parmigiano grattugiato.
6. Proseguire in questo modo facendo almeno quattro strati di pasta, terminando l'ultimo strato con la salsa besciamella, qualche macchia di salsa bolognese (facoltativa), parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
7. Gratinare in forno a 180 °C per 35-40' minuti.
8. Lasciare riposare la pasta per circa 10-15' minuti, prima di tagliarla e servirla.

### Consigli & curiosità

- a) Piatto tipico dell'Emilia Romagna ed in particolare del ferrarese.

#### Ricetta dello chef Angelo Solillo