LASAGNE VERDI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di spinaci,
- sale,
- 300 g di farina più quella necessaria per infarinare la spianatoia,
- 3 uova.

Per il ragù:

- una cipolla,
- una carota,
- una costola di sedano,
- burro,
- olio,
- 350 g di polpa di manzo tritata,
- mezzo bicchiere di vino rosso,
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale.

E inoltre:

- abbondante parmigiano grattugiato.

Preparate per prima cosa il ragù: per far ciò, sbucciate la cipolla, raschiate la carota, spezzettate la costola di sedano per privarla dei filamenti e lavatela, poi mettete tutto sul tagliere e tritate con la mezzaluna o con l'apposito tritaverdure.
Prendete una casseruola di terracotta, mettetevi 40 g di burro, quattro cucchiai di olio e il trito preparato; fate rosolare tutto a fuoco dolcissimo, poi unite la carne tritata e, rimestando in continuazione, fatela ben colorire.
Bagnate con il vino rosso e, quando questo sarà evaporato, versate la salsina di pomodoro diluita con un mestolo di brodo.

Dopo qualche minuto unite altri 2 mestoli di brodo, sempre caldo; mescolate, salate leggermente (poichè il brodo è già saporito), pepate e fate cuocere il ragù coperto a fuoco bassissimo, almeno per 3 ore, unendo di tanto in tanto ancora un po' di brodo caldo.
Vi consigliamo di disporre tra il recipiente e il fornello un disco spezza-fiamma, per evitare che il ragù si attacchi sul fondo.
Calcolate bene i tempi, in modo che, quando il ragù sarà cotto, anche tutti gli altri ingredienti necessari per la preparazione del pasticcio siano pronti.
Cominciate dunque a mondare e lavare ripetutamente gli spinaci, facendoli poi lessare con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio e una manciata di sale grosso.
Quando saranno cotti, scolateli e, mentre sono ancora nello scolapasta, schiacciateli con un cucchiaio di legno in modo da far uscire più acqua possibile;poi rimetteteli sul fuoco affinchè si asciughino bene, perdendo tutta la loro umidità; quindi passateli al setaccio.
Ora mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel mezzo le uova e unite il passato di spinaci.
Preparate l'impasto secondo la ricetta base.
Dividete il panetto ottenuto in 2 o 3 parti; stendete con il matterello, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia sottile e con la rotella dentellata ricavate nella sfoglia dei rettangoli di circa cm 15 x 7.
Continuate così fino ad esaurimento della pasta mettendo le lasagne, ma mano che sono pronte, su un canovaccio infarinato.
Intanto avrete portato ad ebollizione, in una pentola, l'acqua salata per cuocere la pasta; mettetevi le lasagne, poche alla volta e, man mano che saranno cotte, scolate con un mestolo forato, passandole velocemente sotto l'acqua fredda e adagiandole su un panno bagnato e ben strizzato.
Prima di far cuocere la pasta avrete provveduto a preparare la besciamella nel seguente modo: sciogliete il burro in un casseruolina e unitevi la farina, sempre rimestando per evitare la formazione di grumi, poi diluite pian piano con il latte caldo;
salate e fate cuocere per 10 minuti, mescolando in continuazione.
Adesso potete procedere alla preparazione del pasticcio, poichè anche il ragù, nel frattempo, avrà terminato di cuocere.
Imburrate una pirofila, formate uno strato di lasagne (volendo potete anche disporre sul fondo un velo di besciamella), coprite di ragù, fate uno strato di besciamella e cospargete di parmigiano.
Continuate ad alternare gli strati, fino esaurimento degli ingredienti; terminate con la besciamella, un'abbondante spolverizzata di parmigiano.
Mettete in forno a gratinare, fino a che sulla superficie si sarà formata una bella crosta dorata.
Servite nel recipiente stesso di cottura.