

Primo Piatto (erster Gang) - Lasagne



In Italiano:

Per la sfoglia fresca per lasagne :

- 150 gr di farina di grano tenero
- 50 gr di farina
- 2 uova intere grandi
- sale.
- 250 gr di parmigiano per gli strati

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

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 passato di pomodoro densa + acqua
- 1 cipolla bianca piccola
- 70 gr di sedano
- 70 gr di carota
- 3 cucchiari di olio extravergine
- 50 ml di latte intero
- Sale
- pepe

Lasagne è un primo piatto tradizionale del sud Italia (Napoli). Lasagne è fatto con la sfoglia fresca, la Besciamella e il Ragù alla bolognese. Ci sono molti tipi diversi di lasagne, ma il più delle volte cuoci il piatto al forno. La ricetta è per circa 6 persone.

Und jetzt nochmal auf Deutsch:

Lasagne ist ein traditioneller erster Gang aus dem Süden Italiens (Neapel). Lasagne wird aus Nudelplatten, Bolognesesauce und aus Béchamel-sauce gemacht. Es gibt viele verschiedene Arten von Lasagne aber meistens backt man das Gericht im Ofen. Das Rezept ist für ca. 6 Personen..

Auf Deutsch:

Für das Blätterteiggebäck:

- 150 Gramm Weichweizenmehl
- 50 Gramm Mehl
- 2 große ganze Eier
- Salz
- 250 Gramm Parmesankäse für die Schichten

Für die Béchamelsauce:

- 1\2 l Vollmilch, Magermilch oder Gemüsemilch (oder Gemüsebrühe)
- 50 Gramm Butter (oder 50 Gramm natives Olivenöl extra)
- 50 Gramm Mehl
- Salz
- Pfeffer

Für die Bolognesesauce:

- 600 Gramm Hackfleisch (nicht zu mager)
- 250 Gramm Hackfleisch (nicht zu mager)
- 700 ml dickes Tomatenpüree + Wasser
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 70 Gramm Sellerie
- 70 Gramm Karotte
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 50 ml Vollmilch
- Das Salz
- Der Pfeffer



Quellen: <https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lasagne/>
<https://www.tavolartegusto.it/ricetta/lasagne-al-forno-alla-bolognese-ricetta-originale-come-fare-la-lasagna/>
<https://www.csabadallazorza.com/ricette/lasagna-classica-allitaliana/>

-von Elisabeth Kramer