

## Lasagne senza besciamella - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione  
20 min



Tempo di cottura  
2 h e 30 min



Calorie a porzione  
440 kcal



### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

1 Kg di Lasagne fresche

#### Per il sugo

1.2 Kg di Macinato di manzo

1.2 Kg di Macinato di maiale

1.6 Kg di Salsa di pomodoro

160 g di Concentrato di pomodoro

1 Kg di Mozzarella

4 Cipolle

4 Carote

4 coste di Sedano

240 g di Parmigiano grattugiato

80 cl di Vino rosso

Basilico fresco

16 cucchiaini di Olio extravergine di oliva



---

Sale e Pepe

---

## Preparazione

---

- Mondate cipolla, carota e sedano, tritateli e fateli appassire in un tegame con l'olio, a fiamma bassa per 8-10 minuti.
- Unite la carne macinata e fatela rosolare per 2-3 minuti a fiamma vivace, poi sfumate con il vino.
- Aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in un po' di acqua, salate, pepate e fate insaporire per 2-3 minuti.
- Versate la salsa di pomodoro, incoperchiate lasciando uno spiraglio e proseguite la cottura del sugo per almeno 2 ore a fiamma molto bassa. Ogni tanto aggiungete altra acqua bollente e verso fine cottura unite del basilico spezzettato e regolate di sale.
- Tagliate la mozzarella a cubetti piccoli e fatela scolare in un colino per 20 minuti.
- Sbollentate le [lasagne](#) in acqua bollente salata per qualche minuto, poche alla volta, poi toglietele con una pinza o una schiumarola e disponetele su un telo ad asciugare.
- Passate alla composizione delle lasagne. Versate un paio di cucchiaini di sugo in una teglia, spandendolo bene sul fondo. Formate un primo strato di pasta e versatevi sopra un po' del ragù e della mozzarella preparata, spolverizzate con il parmigiano, poi create un altro strato di pasta.
- Con questo procedimento formate gli altri strati, terminando con ragù, mozzarella e un'abbondante spolverata di parmigiano.
- Cuocete le lasagne in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa mezzora.
- Trascorso il tempo indicato, sfornate, fatele riposare le lasagne per 5-10 minuti e servitele.