

Lasagne di Carnevale

Ingredienti (dosi per 4 persone):

Per la sfoglia:

3 uova
500gr di farina 00
sale

Per il ragù:

2 salsicce di maiale
250 g polpa di manzo
1 lt passata di pomodoro
2 cipolle
2 braciole di maiale
1/2 bicchiere di vino rosso
olio extravergine d'oliva

Per il ripieno:

4 uova sode
500 g mozzarella di bufala o fiordilatte
polpettine
250gr ricotta di pecora o di bufala
50gr di burro
formaggio grattugiato pecorino o parmigiano



Preparazione per la sfoglia: su di una spianatoia sistemate la farina a fontana, aggiungete le uova ed un pizzico di sale. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fate riposare la pasta per 10/15 minuti. Con il mattarello stendete la pasta e tagliate tanti grossi rettangoli con la sfoglia (vi potete aiutare con l'apposita macchinetta per la pasta). Cuocete le lasagne in abbondante acqua bollente e salata aggiungendo un filo d'olio per evitare che si "attaccino" tra di loro. Scolatele al dente.

Preparazione ragù: In ampio tegame (l'ideale sarebbe di terracotta, ma se non l'avete non importa) fate soffriggere le cipolle tagliate a fettine sottili ed aggiungete la carne macinata, le braciole e le salsicce. Fate rosolare e sfumate con il vino rosso, aggiungete il pomodoro, il sale e una spruzzatina di pepe se lo gradite. Aggiungete un po' d'acqua e fate cuocere a fuoco molto basso e con il coperchio.

Preparazione lasagne: preparate le polpettine. In una teglia molto capiente versate un paio di mestoli di salsa ed aggiungete uno strato di pasta, unendo la mozzarella e le uova tagliate a pezzetti, le salsicce sbriciolate, un pugno di formaggio, la ricotta stemperata con un cucchiaino di sugo. Proseguite sempre a strati aggiungendo sempre un po' di sugo. Terminato l'ultimo con la

**A cura dello staff-web del Consorzio ARCO www.consorzioarco.it
Fonte: dalla rete.**

pasta aggiungete il rimante sugo, il formaggio ed aggiungete dei tocchetti di burro. Cuocete nel forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti e fino a quando non si sarà formata una crosticina. Togliete la lasagna dal forno e fatela “riposare” per una decina di minuti e poi servite in tavola.

