

SAGNE CHINE

Ingredienti per 8 persone:

- 600 g di farina di grano duro,
- 400 g di bracirole di maiale,
- 300 g di piselli,
- 250 g di funghi freschi,
- 200 g di carne di maiale macinata,
- 200 g di mozzarella,
- 3 carciofi,
- 4 uova,
- vino rosso (o brodo),
- 1 costa di sedano,
- 1/4 di cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- formaggio pecorino grattugiato,
- 1 bicchiere di sugo d'arrosto,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- olio per friggere,
- farina,
- sale,
- pepe.

Si tratta di un piatto eccezionale, per ricchezza e varietà di ingredienti e sapori, il cui nome calabrese significa lasagne 'piene', cioè imbottite.

In Calabria le lasagne si preparano in maniera ancora differente, rispetto a Emilia e Abruzzo.

Preparate una pasta con la farina di grano duro, acqua e sale e lavoratela a lungo ed energicamente.

Stendete la sfoglia e tagliatela in tanti rettangoli di circa 10 x 20 cm.

Mentre preparate gli altri ingredienti necessari alla realizzazione del piatto, lasciate riposare le lasagne in luogo fresco e asciutto.

In un tegame largo, fate rosolare in tre cucchiaini di olio le bracirole di maiale, portatele a cottura, quindi mettetele da parte e fate soffriggere nello stesso recipiente la carne macinata.

Quando sarà ben dorata, levatela dal fuoco, disponetela in una terrina e incorporatevi tre cucchiaini di pecorino grattugiato, un uovo, sale e pepe.

Amalgamate bene il composto lavorandolo con un cucchiaio di legno e ricavatene tante polpettine della grandezza di una noce.

Passatele rapidamente nella farina e fatele friggere in olio ben caldo.

Scaldate in un tegame due cucchiaini di olio e fatevi imbiondire a fuoco dolce la cipolla e il sedano finemente tritati; intanto, con un panno umido o con uno spazzolino pulite i funghi (è preferibile evitare di lavarli con acqua), tagliateli a fettine e uniteli al soffritto.

Lasciateli insaporire per qualche istante, nel frattempo nettate i carciofi, privateli delle foglie esterne più dure e dell'eventuale fieno interno, tagliateli a spicchietti e uniteli ai funghi.

Aggiungete infine i piselli sgranati e lavati e la foglia di alloro.

Salate e pepate.

Lasciate cuocere a fuoco dolce e a tegame coperto per circa venti minuti.

Se il fondo tendesse ad asciugarsi, potete aggiungere qualche cucchiaino di vino rosso o di brodo di carne caldo.

Fate rassodare tre uova, raffreddatele, sgusciatele e tagliatele a fette.

Lessate le lasagne, poche alla volta, in acqua bollente salata con l'aggiunta di un cucchiaino di olio; scolatele a metà cottura e passatele nell'acqua fredda, mettendole poi ad asciugare su un canovaccio inumidito.

Adagiatene uno strato in una teglia unta di olio, in modo da ricoprirne il fondo; distribuite sulle lasagne qualche polpettina, un po' di ragù di verdure, la carne delle bracioline disossate, cubetti di mozzarella, fettine di uova sode, pecorino grattugiato e sugo d'arrosto.

Sovrapponete altre lasagne e ricopritele come descritto; ripetete gli strati sino ad esaurimento degli ingredienti.

Infine ricoprite con un ultimo strato di lasagne che cospargerete solo con pecorino grattugiato e sugo d'arrosto.

Passate in forno caldo a 180 gradi per mezz'ora e servite ben caldo.