LASAGNE ALLA FINANZIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne,
- 50 g di pancetta tesa,
- una cipolla,
- 3 cucchiai di olio,
- 50 g di burro,
- lauro,
- basilico e salvia legati in un mazzolino di sei o sette foglie,
- 300 g di fegatini di pollo o di coniglio,
- 100 g di cuori di pollo,
- un bicchierino di brandy,
- una tazza di brodo,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Preparate un battuto di pancetta e cipolla e mettetelo in un tegame con l'olio, il burro ed il mazzetto di erbe profumate; lasciate insaporire, poi aggiungete i fegatini ed i cuori tagliuzzati.
Fateli colorire, spruzzateli con il brandy e bagnateli con la tazza di brodo; salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco moderato finchè il brodo si sarà ridotto a metà.
Fate cuocere le lasagne al dente, mettetele in una zuppiera e conditele col sugo dei fegatini e con un'abbondante manciata di parmigiano grattugiato.
A piacere potete sostituire il parmigiano con formaggio olandese o con Emmenthal.