LASAGNE ALLE ORTICHE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- 400 g di ortiche tenere e fresche,
- quattro uova,
- sale.

Per condire:

- una tazza di pomodoro crudo passato,
- 200 g di carne macinata,
- poca salsiccia,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- un po' di vino bianco.

Antichissimo e squisito, questo piatto tipicamente ligure merita un po' di tempo per l'eventuale raccolta delle ortiche, nel caso in cui non doveste trovarle in commercio.
Ponete la farina sulla spianatoia, facendo un incavo nel mezzo.
Lessate al dente le ortiche, strizzatele e passatele al setaccio, facendole cadere al centro della farina.
Cominciate a lavorare, unendo anche le uova e un pizzico di sale.
Fate la pasta stendetela sulla spianatoia infarinata in una sfoglia e tagliatela a lasagne non troppo grandi.
Preparate ora il sugo unendo al passato di pomodoro la carne macinata, la salsiccia, sale, pepe e noce moscata; fate sobbollire, diluite con il vino bianco e continuate la cottura fino a quando avrete ottenuto una salsa non troppo densa.
Ponete al fuoco, in 2 grosse pentole, abbondante acqua salata; quando bolle, gettatevi le lasagne.
Fate cuocere la pasta fino a quando viene a galla; a questo punto scolatela con la schiumarola, distribuitela nei piatti e conditela con qualche cucchiaio di salsa.
Come variante, potete condire queste lasagne con salsa di noci preparata in base alle indicazioni date nella ricetta dei "tortellini".