LASAGNE SUPERBE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 1 kg di spinaci,
- sale,
- 300 g di ricotta,
- 3 tuorli,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- pepe,
- burro,
- 40 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- noce moscata grattugiata.

E inoltre:

- sei sottilette.

Pulite, lavate ripetutamente gli spinaci e lessateli con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio e una manciata di sale.
Quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli bene e passateli al setaccio raccogliendo il passato in una terrina; unitevi la ricotta setacciata, 3 tuorli, il parmigiano, una presa di sale e un pizzico di pepe.
Con un cucchiaio di legno rimestate bene gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo.
Preparate quindi la besciamella; fate fondere 30 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi; diluite col latte caldo, insaporite con una presa di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata e lasciate cuocere per circa 10 minuti, sempre mescolando.
Tenete quindi la salsa in caldo, a bagnomaria.
Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel mezzo le uova; preparate quindi la pasta secondo le indicazioni della ricetta base.
Formate un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti coperto da un panno umido.
Poi preparate le lasagne: dividete il panetto in 3 parti, stendete ognuna di queste con il matterello, sulla spianatoia infarinata, in altrettante sfoglie sottili che ritaglierete in rettangoli di cm 7 x 16.
Mettete queste lasagne, poche per volta, in acqua bollente salata, toglietele, man mano che sono cotte, con il mestolo forato e stendetele su un canovaccio bagnato e strizzato.
Quando tutte le lasagne saranno cotte, imburrate una pirofila e sistemate un primo strato di pasta; coprite con uno strato del composto di spinaci e irrorate con parte della besciamella.
Procedete così fino a esaurimento degli ingredienti, seguendo lo stesso ordine, poi stendete le sottilette sulla superficie di questo timballo e introducete in forno a 220° per 40 minuti.
Portate in tavola la pirofila sugli appositi supporti.