LASAGNE ALLA CAVOUR

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne secche di tipo rettangolare,
- mezza dozzina di creste di gallo,
- 300 g di fegatini di pollo,
- 100 g di cuori di pollo,
- 3 o quattro grecili,
- una piccola cipolla,
- 3 cucchiai di olio,
- una noce di burro,
- un bicchiere di brodo,
- parmigiano grattugiato,
- un tartufo.

Immergete le creste di gallo per 15 minuti circa in acqua bollente, poi scolatele, liberatele dalla pelle e tagliuzzatele.
Pulite bene i fegatini di pollo insieme con i cuori e i grecili, lavateli e tagliateli a pezzetti molto piccoli.
Ponete al fuoco un tegame con la cipollina tritatissima, l'olio e il burro; fate ben rosolare, quindi mettete nel condimento tutte le rigaglie di pollo, facendole colorire a fuoco vivace da tutte le parti.
Quando saranno ben rosolate, spruzzatele con il brandy, che lascerete evaporare di circa la metà, poi salatele, pepatele e bagnatele con il brodo; fatele cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti.
Nel frattempo ponete al fuoco, in una grossa pentola, abbondante acqua salata; portatela ad ebollizione ed immergetevi, poche alla volta, le lasagne.
Fatele cuocere e ritiratele dall'acqua, con la schiumarola, una alla volta.
Preparate i piatti individuali nel seguente modo: ponete in fondo al piatto (scaldato in precedenza) 2 lasagne, cospargetele di sugo, spolverizzatele di parmigiano e su questo mettete 2 o 3 fettine di tartufo; ripetete le operazioni descritte con un altro strato di lasagne.
Potete fare in questo modo 3 o quattro strati.
Cospargete di parmigiano grattugiato e sopra il tutto affettate il rimanente tartufo.