LASAGNE ALLA TRAPANESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

E inoltre:

- quattro spicchi d'aglio,
- due mazzetti di basilico,
- 200 g di mandorle pelate,
- sei pomodori pelati,
- un bicchiere scarso di olio,
- 20 g di pecorino.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e preparate la pasta. Poi ritagliate le lasagne e lasciatele un po' asciugare sulla spianatoia. Mettete gli spicchi d'aglio nel frullatore con il basilico, le mandorle, i pomodori, l'olio e il pecorino. Frullate alla massima velocità per circa 1 minuto, fino ad aver ridotto tutto in una crema. Trasferite quindi la salsa in una scodella. Lessate le lasagne in due grosse pentole piene di acqua bollente salata; scolatele piuttosto al dente con la schiumarola, trasferitele nel piatto di servizio caldo e conditele con la salsetta preparata, che dovrà essere di un colore leggermente rosato. Rimestate accuratamente il tutto e portate in tavola. Vi abbiamo suggerito di usare due recipienti per la cottura in modo da mettere poche lasagne in ogni pentola, altrimenti potrebbero attaccarsi.