

LASAGNA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo lasagne,
- 250 g di salsicce,
- 500 g di ricotta,
- 300 g di fiordilatte,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 200 g di carne macinata,
- 1 uovo,
- 100 g di pane,
- prezzemolo,
- olio di semi per le polpettine,
- 1 manciata di formaggio pecorino.

Le lasagne si possono comprare del tipo normale o all'uovo.

Mentre il ragù finisce di cuocere, con la carne tritata, l'uovo, il pane ammollato, sale, pepe e prezzemolo e una manciata di pecorino si manipoleranno le polpettine che fanno parte dell'imbottitura, si friggeranno e si terranno da parte.

Cuocete anche le salsicce, come al solito coprendole di acqua e lasciatele poi rosolare, a chi piaccia, anche col vino: le affetterete poi a fettine rotonde.

Provvedete quindi ad affettare il fiordilatte ed a stemperare la ricotta con un po' di sugo ed un po' di acqua della pasta finché avrà assunto una consistenza cremosa.

A questo punto, se anche il formaggio è grattugiato e tutto è pronto potrete calare la lasagna.

E' consigliabile all'uopo una pentola molto grande ma piuttosto bassa di bordo, nella quale verserete 3 o 4 cucchiaini di olio.

Mettete le lasagne nell'acqua una ad una, avendo l'accortezza di incrociarle in senso trasversale l'una sull'altra.

Girate col forchettone molto delicatamente e scolate la pasta al dente e velocemente.

Cercate poi di allargarla il più possibile su un panno bagnato.

Prendete ora la teglia e cospargetene il suolo di sugo; fate quindi un primo strato di pasta mettendo le lasagne l'una accanto all'altra tutte nello stesso senso e facendo in modo che oltre al fondo della teglia coprano anche i bordi e ricadano all'esterno.

Otterrete quindi una specie di scatola, nella quale spalmerete qualche cucchiata di ricotta, poi sugo, salsicce, polpettine, fiordilatte, formaggio grattugiato.

Irrorate di sugo e ricominciate con la lasagna, mettendola nel senso contrario, e questa volta soltanto all'interno della scatola.

Ancora sugo, poi imbottitura ed ancora sugo e formaggio, e poi lasagna nel senso contrario, fin quando arriverete quasi al bordo della teglia.

Allora ripiegate le lasagne del primo strato, che erano rimaste pendule fuori del recipiente, in modo da chiudere la scatola.

Ancora un po' di ricotta, di sugo e di formaggio grattugiato e la lasagna sarà pronta da infornare.

Lasciatela in forno ben caldo per una mezza ora circa e fatela riposare poi per altri 10 minuti circa.