

LASAGNE DI PASQUETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di farina,
- 5 uova,
- 500 g di spinaci,
- 150 g di ricotta,
- 150 g di polpa di vitello tritata,
- 2 pomodori,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 8 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 2 cucchiaini di latte,
- 1 pizzico di zucchero,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 60 g di burro,
- 1 cipolla.

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e ponetevi 4 uova e il sale necessario, quindi impastate fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua. Raccogliete la pasta a palla e fatela riposare in un luogo fresco.

Pulite gli spinaci, lavateli e lessateli in una casseruola senz'acqua, quindi scolateli e tritateli finemente.

In una terrina lavorate la ricotta con un cucchiaio di legno e, quando sar  liscia, unite gli spinaci, 3 cucchiaini di Parmigiano, un tuorlo leggermente sbattuto e una presa di sale e mescolate con cura.

Fate rosolare la cipolla tritata in una casseruola con l'olio e 20 g di burro, a calore moderato per 4-5 minuti.

Aggiungete la carne tritata, i pomodori tagliati a pezzetti e il concentrato di pomodoro.

Fate cuocere per 10 minuti, quindi unite il latte, un pizzico di zucchero e una presa di sale e lasciate sobbollire per 30 minuti, mescolando continuamente.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in quadrati di 10 cm di lato.

Fateli lessare al dente, pochi per volta, in una pentola piena d'acqua bollente salata.

Man mano che vengono pronti, scolate delicatamente i pezzi di pasta con un mestolo forato e adagiateli in un piatto di portata.

Coprite ogni strato di pasta con uno di ricotta e spinaci e uno di rag ; proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di pasta.

Cospargete la preparazione con il resto del burro, fuso, e del parmigiano, quindi servite.