

LASAGNETTA ALL'AGUGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aguglia di 300 g,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di pomodori pachino,
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro,
- 5 cucchiaini di farina,
- 1 uovo,
- cipolla,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- mentuccia.

Fare la pasta e ricavare 5 fazzoletti.

Rosolare aglio e cipolla, aggiungere l'aguglia sfilettata e spezzettata e i pachino in 4; allungare con acqua e passata di pomodoro.

Cuocere per 8-10 minuti salando e cospargendo di prezzemolo.

Sbollentare la pasta, asciugarla e preparare la lasagna decorando con foglie di mentuccia.