

SAGNE CHJINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 250 g di carne di manzo tritata,
- 3 uova,
- 4 cucchiaini di sugna,
- 2 foglie di alloro,
- 1 cipolla,
- 250 g di piselli,
- 3 carciofi,
- 250 g di funghi,
- 200 g di formaggio fresco,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Fate un impasto piuttosto duro con la farina e l'acqua tiepida necessaria e fatelo riposare.

Tirate le sfoglie, tagliatele in pezzi di circa 8 cm.

di lato e lessatele in acqua bollente salata con l'aggiunta di qualche cucchiata d'olio perché non attacchino (pochi alla volta e in una casseruola ampia e bassa).

Sgocciolate al dente queste lasagnette e mettetele a raffreddare sopra un canovaccio.

In una fondina riunite la carne magra di manzo, un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e di pepe e fate delle pallottoline grosse come nocciole.

Infarinatele, fate soffriggere uno o due cucchiaini di sugna con l'alloro in un tegame e fatevi dorare le pallottoline; sgocciolatele bene e tenetele da parte.

Nello stesso tegame mettete altri due cucchiaini di sugna e fatevi insaporire la cipolla tagliata assai finemente, i piselli, i carciofi e i funghi già lessati.

Ungete di sugna una grande teglia, disponetevi a strati le 'sagne', le fette d'uovo sodo, le fettine di formaggio fresco, le polpettine di carne e le verdure, cospargete di pecorino grattugiato, completate con qualche cucchiaio di brodo e mettetela in forno ben caldo.

Appena si sarà dorata la superficie, togliete dal forno e portate in tavola.