

Lasagne Abruzzesi

Siamo in Abruzzo, terra di sapori forti e genuini, come la ricetta del piatto che vi proponiamo. Con la farina e tre uova preparate la pasta, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua. Lavorate l'impasto energicamente per un quarto d'ora, sino a quando risulterà liscio e omogeneo. Fatelo riposare per 10 minuti circa in luogo fresco, poi stendetelo in una sfoglia sottile che taglierete in rettangoli larghi 15 cm e lunghi quanto il lato maggiore della teglia, bordi compresi. Lasciate asciugare le lasagne per un quarto d'ora, poi lessatele poche alla volta in abbondante acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un cucchiaino di olio. Scolatele al dente e stendetele ad asciugare su un canovaccio inumidito. Per preparare il ragù, fate un battuto con il grasso di prosciutto e mettetelo a rosolare in un tegame, aggiungendo la carne di manzo non appena il grasso tenderà a sciogliersi. Lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco medio. Quando la carne è ben rosolata, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e fatelo evaporare. Aggiungete allora i pomodori da sugo, privati della pelle e dei semi, e il concentrato. Mescolate, regolate di sale e di pepe, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per un'ora e mezzo circa. Nel frattempo lavorate la carne tritata di vitello con sale, pepe, un cucchiaino di pecorino grattugiato e due uova; ricavate dall'impasto tante polpettine grandi come una noce, fatele rosolare in una padella con un pochino di burro, asciugatele dal condimento in eccesso e aggiungetele al ragù. Infine rassodate tre uova, sgusciatele e tritatele. A questo punto disponete sul piano di lavoro tutto l'occorrente per l'allestimento del piatto. Allineate una parte delle lasagne nella teglia imburrata, facendole risalire anche sui bordi; cospargetele con un terzo del ragù e la metà delle uova sode, aggiungete qualche dadino di mozzarella, infine cospargete con il pecorino. Ricoprite con un nuovo strato di lasagne e aggiungete ancora un terzo del ragù, il resto delle uova e della mozzarella e del pecorino grattugiato. terminate con uno strato di lasagne, che ricoprirete con ragù e burro fuso. Passate in forno caldo (180 gradi) per 20 minuti circa, in modo che le lasagne prendano un bel colore dorato.

Ingredienti

300 G Farina
8 Uova
1 Cucchiaino Olio D'oliva Extra-vergine
400 G Pomodori Perini Maturi
300 G Carne Di Vitello Macinata
80 G Grasso Di Prosciutto
400 G Mozzarella
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
20 G Concentrato Di Pomodoro
80 G Burro
6 Cucchiaini Formaggio Pecorino Grattugiato
Sale
Pepe

Note

Luogo: Abruzzo.