

Lasagnette Di Semola E Crescione Con

Radicchietti E Ricotta

Aromatizzare a freddo l'olio lasciando a macerare per 24 ore gli aromi spezzettati: rosmarino, timo, alloro e aglio. Filtrare. Sbollentare in acqua salata le foglie di crescione per un minuto. Scolarle tenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura, strizzarle e passarle nel cutter. In una bacinella disporre a fontana la farina, mettere al centro la verdura e impastare lentamente fino ad ottenere un panetto consistente ed elastico, unendo un poco di acqua di cottura solo se il panetto risultasse troppo asciutto. Lasciare riposare mezz'ora, quindi stendere la pasta ottenendo una sfoglia sottile; tagliarla in rettangoli di circa 2x10 cm., disporli su un canovaccio pulito e farli asciugare per un ora circa. Mettere in una padella 3 cucchiaini di olio e le verdure tritate; lasciare appassire, quindi aggiungere i radicchi facendoli insaporire per un minuto. Togliere dal fuoco. Nel frattempo cuocere in abbondante acqua salata la pasta per un minuto, scolarla, metterla nella padella assieme al sugo, unire la ricotta e il parmigiano e, a fuoco vivace, amalgamare bene per un minuto. Servire, completando con l'olio rimasto a filo.

Ingredienti

Per La Pasta:

250 G Semola Di Grano Duro Rimacinata

150 G Foglie Di Crescione

Per Il Sugo:

200 G Radicchi Tritati (insalata Scarola, Insalata Cicoria)

100 G Ricotta Ovina Pugliese

2 Cucchiaini Cipollotto, Carote E Prezzemolo Tritati

1 Cucchiaino Formaggio Parmigiano Grattugiato

4 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine

1 Foglia Alloro

1 Rametto Rosmarino

1 Rametto Timo

1 Spicchio Aglio

Sale

Pepe Bianco

Note

Preparazione: 45 minuti.