

LASAGNE ABRUZZESI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 8 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 400 g di pomodori perini maturi,
- 300 g di carne di vitello macinata,
- 80 g di grasso di prosciutto,
- 400 g di mozzarella,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 20 g di concentrato di pomodoro,
- 80 g di burro,
- 6 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 imburata, 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.