

LASAGNE ALLA MANIERA DEL TORERO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Per il condimento:

- 300 g di polpa di pomodoro,
- 80 g di pancetta affumicata,
- 50 g di formaggio pecorino,
- 20 g di burro,
- 1 cipolla,
- 2 foglie di salvia,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 1 pizzico di maggiorana,
- poco aceto di vino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparare delle lasagne larghe circa 2 cm.

Far soffriggere con qualche cucchiaio di olio la pancetta a dadini, la cipolla affettata e la salvia tritata, unire la polpa di pomodoro a pezzetti, salare, pepare e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti.

Prima di togliere dal fuoco aggiungere i capperi, la maggiorana ed un cucchiaio di aceto.

Lessare le lasagne e condirle con il pecorino, il burro ed il sugo.