

LASAGNE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta all'uovo:

- 300 g di farina,
- 3 uova.

Per il condimento:

- 300 g di carne di manzo tritata,
- 150 g di mozzarella,
- 1 uovo,
- 4 uova sode,
- 100 cl di passato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1/2 spicchio di aglio,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

In una pentola scaldate tre cucchiaini d'olio, insaporitevi per 5 minuti la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio tritati, poi aggiungete il passato di pomodoro.

Regolate il sale e il pepe, cuocete a fuoco basso per circa un'ora.

In una terrina mescolate la carne tritata, il formaggio grattugiato, l'uovo, il sale.

Con il composto formate tante palline, soffriggetele in un tegame con un po' d'olio e burro, unitele al sugo di pomodoro.

Tagliate le uova sode a rondelle.

Fate la pasta e ricavatene due sfoglie sottili.

Tagliatele in quadrati di circa dieci centimetri e lessatele in abbondante acqua leggermente salata poche per volta e solo per alcuni minuti.

A mano a mano che sono pronte disponetele su un telo da cucina bagnato e strizzato.

Imburrate una teglia, disponetevi uno strato di pasta, sopra distribuite un po' di salsa di pomodoro con relative palline di carne, la mozzarella a fettine, alcune rondelle di uova sode.

Poi altre lasagne, il sugo di pomodoro, la mozzarella, ancora uova e così via fino a esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di salsa di pomodoro.

Completate distribuendo sulla superficie alcuni fiocchetti di burro, coprite la teglia con la carta d'alluminio o con quella da forno e passate in forno preriscaldato a 160°C per circa un'ora.

Ritirate, lasciate riposare 10 minuti e servite subito.