

LASAGNE ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo lasagne all'uovo secche,
- sale,
- 1 mozzarella da 200 g,
- 4 filetti d'acciughe,
- 60 g di burro,
- pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Fate lessare le lasagne in acqua bollente salata.

Scolatele al dente.

Intanto tagliate a dadini la mozzarella.

Mettete sul fuoco un largo tegame con il burro e non appena si sarà imbiondito unitevi i filetti d'acciughe spappolandoli con la forchetta: buttate in questo condimento le lasagne e subito dopo i dadini di mozzarella.

Mescolate continuamente, mantenendo la fiamma piuttosto bassa, finché la mozzarella si sarà sciolta e comincerà a filare.

Spolverizzate con un abbondante pizzico di pepe e con una manciata di parmigiano grattugiato.

Servire in tavola immediatamente ben caldo.