

LASAGNE ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne all'uovo secche,
- una mozzarella di 200 g,
- 100 g di burro,
- quattro filetti di acciuga,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Fate cuocere le lasagne in acqua bollente e salata.

Scolatele bene al dente.

Mettete sul fuoco un tegame (che possa poi contenere anche la pasta) con il burro e, non appena questo si sarà imbiondito, unitevi i filetti di acciuga spappolandoli con la forchetta; versate in questo condimento le lasagne e subito dopo i dadini di mozzarella.

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

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

Servite in tavola ben caldo.