

LASAGNE MONFERRINE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- quattro uova,
- sale.

Per condire:

- 100 g di burro,
- 100 g di filoni di vitello,
- 100 g di animelle di vitello,
- 50 g di midollo di bue,
- 100 g di spalla di maiale cotta,
- 150 g di salsiccia,
- parmigiano grattugiato,
- latte,
- una cipolla,
- una manciata di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- noce moscata.

Con la farina, le uova e poco sale fate una pasta soda ed elastica e mettetela a riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti. Ponete al fuoco, in un tegame, il burro; quando si sarà sciolto, unite i filoni e le animelle, ambedue sbollentati, puliti e tritati, il midollo spezzettato, la spalla tritata, la salsiccia sminuzzata, una manciata di parmigiano, mezzo bicchiere di latte e la cipolla tritata finemente. Fate cuocere a fiamma bassa, mescolando sempre finchè il sugo si sarà addensato. A questo punto unite il prezzemolo tritato, un po' di olio, un pizzico di sale e un pochino di noce moscata grattugiata, lasciando sul fuoco ancora per qualche minuto. Ponete la pasta sulla spianatoia infarinata e stendetela in una sfoglia; da questa ricavate delle losanghe (anzichè i classici rettangoli) di 6-8 centimetri di lato. Fate cuocere la pasta al dente, quindi scolatela e conditela subito con il ragù bollente. Servite subito.