



RICETTA: LASAGNE DI CARNEVALE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 180 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne fresche
- 10 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 2 uova
- 250 g di ricotta
- 350 g di polpa di manzo in un solo pezzo
- 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta
- 100 g di salame crudo in due o tre fette
- 200 g di salsiccia
- 50 g di lardo
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di brodo
- 800 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 150 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di mozzarella
- sale
- pepe

Preparazione:



Porta a ebollizione una casseruola d'acqua leggermente salata e fai lessare le lasagne al dente. Scolale e passale in acqua fredda per farle raffreddare (1). Stendi quindi le lasagne su un canovaccio leggermente inumidito e copri-le con un altro. Fai rosolare in una casseruola lardo e cipolla e unisci la polpa di manzo (2), gira la carne spesso e, appena avrà preso un colore bruno, condisci con sale e pepe ed unisci i pomodori pelati (3).



Lascia cuocere per circa un'ora a fuoco molto moderato, aggiungendo di tanto in tanto al fondo di cottura piccole quantità di brodo. Una volta cotta, toglila carne dal sugo e tagliala a pezzetti (4) e passali al mixer. Versa il trito in una terrina, aggiungi un uovo intero, metà parmigiano grattugiato, il prezzemolo (5) e amalgama il tutto. Forma con questo composto delle piccole polpettine e passale nella farina (6).



Olio consigliato:



Robusto

Scalda l'olio nella padella e fai friggere le polpettine, per circa 8-10 minuti, fin quando saranno uniformemente dorate, adagiale sulla carta da cucina (7) e tienile in caldo. Soffriggi la salsiccia per qualche minuto, toglila e tagliala a fettine (8). In una ciotola unisci la ricotta, un uovo intero, 4 cucchiai di parmigiano e un pizzico di sale. Lavora bene l'impasto con un cucchiaio (9) fino ad ottenere un composto omogeneo.



Taglia a dadini il prosciutto, la mozzarella e il salame (10). Ungi leggermente la pirofila e metti un primo strato di lasagne, condisci con un po' di mozzarella, salame, prosciutto (11), poco parmigiano, ricotta, salsiccia, qualche polpettina e un po' di sugo di carne (12). Ripeti l'operazione fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti, quindi passa la pirofila in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Servi quindi in tavola le lasagne ben calde.