



Ricetta N. RE001951 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Feb 2018 alle ore 12:35

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lasagna Celestina, pasta celestina al basilico con cuore di lasagna napoletana

Il piatto per eccellenza dove viene usato il ragù è la lasagna. Vi proponiamo una versione completa di lasagna, ma con una variante in mono porzione. La lasagna è un piatto della tradizione piena di ogni "ben di Dio", da consumarsi prima del periodo di "magro", di penitenza, caratteristico della quaresima. A Napoli si farcisce con ricotta, ragù, polpettine, mozzarella e per il napoletano non è solo il piatto emblema del carnevale ma, per la sua ricchezza, il piatto indicato per ogni occasione importante.

Ogni famiglia, così come accade per la pastiera, ha la sua ricetta, il suo segreto, che la rende la migliore di tutte! Il segreto sono gli ottimi prodotti con cui si prepara, un buon ragù napoletano, una buona pasta secca. La maggioranza dei ricettari indica per la lasagna l'utilizzo di pasta fresca all'uovo. Da sempre noi utilizziamo le sfoglie ricche di pasta di semola di grano duro perché manterranno egregiamente tutto l'impianto del piatto, mantenendo ben distinti i piani della farcitura. Rotoli di pasta ripiena avvolti dal ragù, con una crosticina dorata e croccante e a prima vista l'occhio può ingannarvi e farvi credere che si tratti della tradizionale, con la pasta di semola. Per la lasagna di crespelle abbiamo invece unito l'impasto delle classiche crepes (pasta celestina) con il classico ragù dalla cottura lenta e controllata, ma nulla vieta di provare altri ghiotti abbinamenti.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

Pasta celestina al basilico

Latte 250 g

n. 3 Uova

Farina 00, 75 g

Farina di riso 65 g

Basilico tritato q.b.

Burro 20 g

Ragù napoletano

500 g muscolo di maiale o gallinella (pezzettoni)

500 g muscolo di manzo o piccione(pezzettoni)

500 g salsiccia di maiale da 150 g

n. 4 fette manzo alte 2 cm (taglio di spalla)

500 g di tracchie di maiale

200 cotenna

50 g di pancetta arrotolata

5 kg di passata di pomodoro san marzano

200 g concentrato di pomodoro

Aglione q.b.

Cipolla ramata di Montoro tritata q.b.

80 g di pecorino

uvetta, pinoli, prezzemolo q.b.

basilico abbondante

vino rosso Aglianico

sugna q.b.

Per le polpettine:

150 g carne macinata
n.1 uova
80 g pane raffermo
15 g parmigiano grattugiato
sale ,prezzemolo q.b.

Per il ripieno:

200 g ricotta bufala
150 g salsiccia cervellata (salsicce piccole cotte nel ragù)
80 g salame Napoli
150 g provola affumicata di Agerola
n.2 uova sode tagliuzzate piccole
200 g grana grattugiato
basilico

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro San Marzano
Provola di Agerola

Preparazione

Cominciamo col preparare un buon ragù. E' preferibile farlo il giorno prima.

Braciole di cotenna: dopo aver accuratamente lavato e pulito le cotiche, aiutandosi con una fiamma per eliminare i peli presenti lungo la parte esterna, stendete le fette su di un piano. Coprite con aglio e prezzemolo tritati, pecorino, sale e pepe, quindi avvolgete in modo da ottenere delle braciole, legate con dello spago.

Braciole di carne: preparate le braciole di carne utilizzando il batticarne ed appiattendolo bene le fette di vitellone. Ponete su ognuna una fettina di pancetta. Cospargetele poi con una presa di uvetta, ammollata e strizzata, i pinoli, dei tocchetti di pecorino e un trito di aglio e prezzemolo. Salate, pepate e arrotolate ogni braciola. Legatele con dello spago da cucina o bloccate con stuzzicadenti.

Cottura: in una casseruola possibilmente di coccio o di rame stagnato larga e bassa con evo e sugna fate rosolare la carne e le braciole, rivoltando frequentemente le carni. Questa fase vien detta "sturdì 'a carne" (stordire la carne) ed è la fase importantissima con cui si mira a sigillare i pori della carne con una rosolatura dorata affinché nella cottura la carne non perda tutti i liquidi, risultando alla fine poco morbida ed eccessivamente secca.

Quando saranno ben dorate aggiungete la cipolla mondata e tritata, 1 spicchio di aglio e foglie di basilico. Quando le cipolle cominciano a prendere colore, girare la carne più spesso senza lasciare la preparazione perchè le cipolle potrebbero bruciare, rovinando tutta la preparazione. Fatto questo, le cipolle saranno ormai ben rosolate, ogni traccia di liquido sarà sparita e rimane solo il grasso che sobbolle lentamente. Aggiungete il concentrato di pomodoro e fatelo soffriggere, fino a quando non diventi scuro. Sfumate con vino rosso, per 3/5 minuti. Poi unite la passata di pomodoro e almeno il doppio d'acqua, in base alla densità, un po' di sale e le foglie di basilico spezzettate a mano. Per la cottura la fiamma va ridotta al minimo con pentola scoperta lasciate prima cuocere per circa 2 ore e mezza poi, coperchiando a metà lasciate cuocere a fuoco sempre bassissimo e far "pippiare" per almeno un'altra ora e mezzo.

Durante la cottura controllare la testura della carne e se cotta toglietela tutta e disponetela in un piatto di portata, coprendola altrimenti si secca. il ragù sarà cotto quando vi apparirà rosso scuro, denso, lucido ed untuoso.

Pasta celestina: in una terrina sbattete con una frusta le uova assieme alla farina. Quando il composto risulterà decisamente omogeneo e senza grumi, aggiungete il latte e il burro fuso e il basilico.

Unite poi il prezzemolo, il sale, il burro fuso a bagnomaria e mescolate per qualche minuto.

Con il composto ottenuto cuocete la pettola in una padella antiaderente precedentemente unta. (Ottenere una pettola sottile)

Per le polpettine: impastiamo la carne macinata con della mollica di pane raffermo ammollata in un po' di latte o acqua e strizzato, una manciata grana grattugiato, un uovo, sale, prezzemolo e formiamo delle palline piccolissime. Friggetele in olio di semi.

Pulire, sfogliare e lavare il basilico

Tagliamo a rondelle le salsicce cotte nel ragù.

Mettiamo in una ciotola la ricotta, schiacciamola con una forchetta ed aggiungiamoci un goccio d'acqua, sale e pepe.

Lavoriamola con la forchetta fino ad ottenerne una crema densa. Due cucchiaini la lasciate bianca l'altra la miscelate con due cucchiaini di ragù ricavando una crema rosè.

Tagliamo la provola e salame a pezzetti piccolissimi, affettiamo le uova sode.

Lessiamo le sfoglie di lasagne in abbondante acqua salata e un cucchiaio di olio, facendo attenzione a non farle rompere sciamole non troppo al dente, lasciandole raffreddare stese su un canovaccio così da non farle attaccare tra loro.

Ora che abbiamo tutti gli ingredienti pronti possiamo procedere all' "assemblaggio" della "rutellariccia" di lasagna.

Sporcate leggermente le pettole precotte con un po' di ragù. Posizionatele su di una teglia distanziandole tra loro, poi

spalmatele con il composto ricotta-ragù e posizionate tutti gli altri ingredienti salsicce, polpettine, uova sode, salame Napoli, basilico e provola. Finite lo strato con piccoli cucchiari di ragù e una spolverata di grana. Avvolgete le pettole delicatamente, man mano che le avvolgete spalmate con un po' di ricotta bianca. Sistematele in dei pirottini di alluminio precedentemente imburrati e con un cucchiario di ragù.

Terminate le mafaldone con un cucchiario di il ragù , una polpettina, 1 ciuffetto di ricotta, il basilico un filo di burro fuso. Spolverate ancora con il grana e infornate in forno a 170/180° per circa 15 minuti, fino a che saranno ben gratinate in superficie.

Sfornate e lasciatele riposare (3/4 minuti).

Sfornate e servire in un piatto con uno specchio di ragù napoletano caldo e un manciatina di grana e foglie di basilico.

Vino consigliato

Aglianico Igp Masseria Frattasi