



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002754 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 10:11

da MASSIMO DI PORZIO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Lasagna Sbagliata

La lasagna sbagliata realizzata in occasione della manifestazione Ragu 7su7 2019 è l'unione concettuale di due anime, che da sempre coabitano con armonia nel cuore di Umberto 1916: la passione per la tradizione e la continua e curiosa tensione verso la sperimentazione e l'innovazione. La lasagna sbagliata viene realizzata con rettangoli di pasta all'uovo, preventivamente essicata al forno, e poi assemblati in maniera scomposta e tenuti insieme da una farcia composta da ragù tradizionale napoletano e ricotta. Buona preparazione!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo:

300 g farina 00

n.2 tuorli

n.1 uovo intero

10 g sale

Per la farcia:

350 g ricotta vaccina

200 g provola o fior di latte

Sale q.b

Pepe q.b

Parmigiano grattugiato o grana padano q.b.

Ragù napoletano q.b.

Basilico fresco

Per le polpettine:

250 g macinato

150 g pane raffermo

n. 1 Uovo intero

Parmigiano grattugiato q.b

Prezzemolo q.b

Aglione tritato q. b.

Per il ragù napoletano:

0.750 g passata di pomodoro

100 g salsicce

100 g corazza o gallinella

100 g coste di maiale

1/2 cipolla media

Olio evo q.b

Vino secco rosso q.b.

Sugna 30 g

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Lavorare tutti gli ingredienti affinché ne risulti una pasta vellutata ed omogenea.

Lasciare riposare il tutto 1 ora in frigo, dopodiché stendere l'impasto con il matterello e ricavarne dei rettangoli che vanno essiccati in forno a 130° per 20 minuti.

Nel frattempo stemperare la ricotta con del ragù, sale, pepe e basilico e preparare delle piccole polpettine di carne.

Friggere le polpettine in olio evo e tagliare la provola a cubetti. Con tutti gli ingredienti pronti assemblare la lasagna scomposta alternando le sfoglie di pasta, precedentemente ripassate in un po' di ragù, con un cucchiaino di ricotta stemperata, uno di ragù, la provola, il parmigiano, le polpettine ed il basilico, terminare con del ragù e parmigiano ed infornare per 5 minuti a 160°, finché lo strato superiore risulti dorato e croccante.

Servire e... buon appetito!

La ricetta ha partecipato a:

Ragu 7 su 7