



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000237

Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 12:55

da VINCENZO DELLA MONICA

Lasagna con Sapienza Napoletana

Il Carnevale a Napoli si contraddistingue in cucina per una tradizione antica: la preparazione della Lasagna. La materia prima essenziale è una buona pasta artigianale e l'abbinamento di prodotti che esaltino la sapienza napoletana. Ecco dunque una ricetta con sfoglia riccia di pasta secca artigianale Leonessa, abbinata a prodotti tipici campani, dalla carne ai lattici e naturalmente il sugo.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

500g di sfoglia riccia, pasta secca Leonessa
500g di pomodori pelati
200g di ricotta
250g carne macinata
100g pane
300g fior di latte
100g parmigiano
sale q.b.
pepe q.b.
olio di oliva q.b.
100g salsiccia
100g tracchie
5 uova sode

Preparazione

Far rosolare olio e una sfoglia di cipolla, aggiungere la salsiccia e le tracchie.
Rosolare e aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere.
Fare piccole polpette con carne macinata, pane e formaggio e friggerle.
Far scaldare le sfoglie ricce di pasta secca Leonessa e iniziare a comporre la lasagna:
Uno strato di pomodoro, sfoglia, ricotta, polpettine, formaggio, fior di latte ed uova sode. Sale e pepe q.b.
Si consigliano di comporre 4 strati ed infine infornare per 45 minuti.

Vino consigliato

Amarone Masi del 2010