



Ricetta N. RE000236

Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 08:35

da ALFONSO CRISCI



Lasagna Napoletana alla nostra maniera

Lasagna tradizionale napoletana, rivisitata alla nostra maniera con crema di ricotta e bottarga di manzo.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all' uovo

250g di farina di Kamut

250g di semola rimacinata

4 uova

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

sale q. b.

Per la crema di ricotta

200g di ricotta

80g parmigiano stagionato 36 mesi

pepe, a piacere

sale q.b.

Per il ragù

400g di pomodori San Marzano

200g di manzo

olio extra vergine di oliva

1 cipolla

basilico

sale q.b.

Ingredienti per la farcitura

200g di bottarga di manzo

4 uova sode, liofilizzate

200g mozzarella di bufala

1 cipolla

foglie di basilico

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

sale q. b.

Preparazione

Per la sfoglia, lavoriamo la farina di Kamut e la farina di semola con un pizzico di sale e un cucchiaio di olio extravergine; la lasciamo riposare nel frigo per poi stenderla prima di farcirla.

Per la farcia, prepariamo una crema di ricotta, setacciando la ricotta di bufala e ricavandone dunque un composto liscio e cremoso al quale aggiungeremo il parmigiano grattugiato. Amalgamiamo il tutto e lasciamo riposare.

Intanto prepariamo la bottarga di manzo con una cottura alla genovese: predisponiamo in padella un fondo di cipolla al

quale aggiungiamo una parte del manzo (l'altra parte ci servirà per il ragù); per ultimare la cottura, tritiamo e mettiamo ad essiccare il composto nel forno caldo per circa tre ore.

Mentre la bottarga cuoce in forno, prepariamo il ragù napoletano, con una base di cipolla, olio extravergine di oliva sale e pomodori San Marzano; aggiungiamo la carne e lasciamo cuocere.

A questo punto passiamo alla preparazione della lasagna.

Stendiamo la pasta e la tagliamo a dischi di circa 6-7 cm di raggio in modo da essere composta in mono-porzione già pronta per essere servita (4-5 dischi per porzione).

Sbollentiamo i dischi e li lasciamo raffreddare in acqua e ghiaccio.

Adagiamo il primo disco su una teglia, che andrà poi in forno, e con l'aiuto di una spatola o di una saccapoche facciamo il primo strato di crema di ricotta, sul quale aggiungiamo la bottarga e una fetta non troppo spessa di mozzarella di bufala. Alterniamo dunque farcitura e pasta per 4-5 strati e versiamo sopra l'ultimo disco 2-3 cucchiari di ragù precedentemente preparato. Decoriamo a piacere con qualche germoglio fresco di campo.