



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000232

Registrata in data 05 Feb 2016 alle ore 09:20

da GIOVANNA FARINA

Lasagna paganese

Questo piatto assai ricco, basa la sua bontà sulla qualità degli ingredienti usati.

La sfoglia, tirata a mano con semola di grano duro, deve essere callosa e mai moscia. Il ragù consistente ma neanche troppo tirato. Fior di latte e ricotta freschissime mentre la ricotta salata darà un tocco di sapidità in più. Un bel carciofo arrostito come da tradizione locale e una scarola riccia all' insalata con chiochiere (peperoni sotto aceto) puliranno la bocca prima delle chiacchiere col sanguinaccio.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 6 persone

Cotica, tracchie, braciola, salsiccone, coperta di costata 2 kg misti

Semola di grano duro 500 g

5 uova

1 kg passata di Corbarini

1 kg passata di San Marzano

1 kg fior di latte di Tramonti

500 g ricotta vaccina asciutta di Tramonti

500 g ricotta salata

500 g macinato misto maiale vaccino per le polpette

5 uova sode

Preparazione

Per il ragù

Fare il soffritto con carote, cipola, sedano quindi rosolarvi la carne finchè diventa bionda, sfumando con un calice di aglianico.

Aggiungere i pomodorini Corbarini e i San Marzano passati, regolare di sale e cuocere per 3 ore.

Per la pasta

Unire semola di grano duro e le uova e impastare finchè diventa una massa compatta, quindi far riposare un' ora in frigo.

Poi stendere col matterello una sfoglia di 3 mm e bollirla per 2 minuti.

Preparare le polpettine e friggerle in olio di arachide bollente.

Quindi prendere una teglia, mettere uno strato di sfoglia e ricoprire con la ricotta, il sugo, il fior di latte a fette spesse, le polpettine, le uova sode, i pezzi di salsiccone con generosità e una spolverata di pecorino.

Fare 3 strati e ricoprire l' ultimo con polpettine, sugo e formaggio quindi infornare nel forno a 170 gradi per un' ora quindi lasciar riposare almeno un' ora prima di mangiarla.

Vino consigliato

Gragnano frizzante oppure il vino che fa mio padre con vitigni autoctoni di Tramonti