



Ricetta N. RE001101

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 10:37

da ANTONIO SORRENTINO

Mafaldona "Rutella riccia" con cuore di lasagna napoletana

Rutella riccia con cuore di lasagna napoletana

Vi proponiamo una versione completa di lasagna ma con una variata a roullè in mono porzione e più veloce da cucinare. 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! I segreti sono gli ottimi prodotti: 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 ricce di pasta di semola di grano duro perché mantengono egregiamente tutto l'impianto del piatto mantenendo ben distinti i piani della farcitura.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Lasagne di semola di grano duro Gentile riccia 12 pz

500 g di ragù napoletano come da ricetta

Per le polpettine

150 g carne macinata

n.1 uova

80 g pane raffermo

15 g parmigiano grattugiato

sale

prezzemolo

Per il ripieno

200 g ricotta di pecora o bufala o vacca

150 g salsiccia cervellata (salsicce piccole cotte nel ragù)

80 g salame napoli

150 g provola affumicata

n. 2 uova sode tagliuzzate piccole

200 g grana grattugiato

basilico

Preparazione

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

Per le polpettine: impastare 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 formare delle palline piccolissime. Friggerle in olio di semi.

Pulire, sfogliare e lavare il basilico

Tagliare a rondelle le salsicce cotte nel ragù.

Mettere in una ciotola la ricotta, schiacciarla con una forchetta ed aggiungerci un goccio d'acqua, sale e pepe. Lavorarla con la forchetta fino ad ottenerne una crema densa. Due cucchiaini lasciarla bianca l'altra miscelarla con due cucchiaini di ragù ricavando una crema rosè.

Tagliare la provola e salame a pezzetti piccolissimi, affettare le uova sode.

Lessare 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 si può procedere all'assemblaggio della "rutellariccia" di lasagna.

Sporcare leggermente le pettole precotte con un po' di ragù. Posizionarle su di una teglia distanziandole tra loro. Poi spalmarle con il composto ricotta e ragù e posizionare tutti gli altri ingredienti salsicce, polpettine, uova sode, salame napoli, basilico e provola. Finire lo strato con piccoli cucchiari di ragù e spolverata di grana. Avvolgere le pettole delicatamente, man mano che si avvolgono spalmare con un po' di ricotta bianca. Sistemarle in dei pirottini di alluminio precedentemente imburrati e con un cucchiaio di ragù. Terminare le mafaldone con un cucchiaio di il ragù, una polpettina, 1 ciuffetto di ricotta, il basilico un filo di burro fuso.

Spolverare ancora con il grana e infornate in forno a 170/180° per circa 15 minuti, fino a che saranno ben gratinate in superficie.

Sfornare, lasciarle riposare 3/4 minuti.

Sformare e servire in un piatto con uno specchio di ragù napoletano caldo e un manciatina di grana e foglia di basilico

Buon appetito!

Vino consigliato

Aglianico IGT Masseria Frattasi