

PRIMI PIATTI

Lasagne alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA ALL'UOVO

Farina	300 g
Uova	3

PER IL CONDIMENTO

Carne di manzo tritata	300 g
Mozzarella	150 g
Uovo	1
Uova sode	4
Passato di pomodoro	100 cl
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Aglio	1/2 spicchio
Formaggio grattugiato	
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Burro	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 In una pentola scaldate tre cucchiaini d'olio, insaporitevi per 5 minuti la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio tritati, poi aggiungete il passato di pomodoro.
- 2 Regolate il sale e il pepe, cuocete a fuoco basso per circa un'ora. In una terrina mescolate la carne tritata, il formaggio grattugiato, l'uovo, il sale.
- 3 Con il composto formate tante palline, soffriggetele in un tegame con un po' d'olio e burro, unitele al sugo di pomodoro. Tagliate le uova sode a rondelle.

- 4 Fate la pasta e ricavatene due sfoglie sottili. Tagliatele in quadrati di circa dieci centimetri e lessatele in abbondante acqua leggermente salata poche per volta e solo per alcuni minuti.
- 5 A mano a mano che sono pronte disponetele su un telo da cucina bagnato e strizzato.
- 6 Imburrate una teglia, disponetevi uno strato di pasta, sopra distribuite un po' di salsa di pomodoro con relative palline di carne, la mozzarella a fettine, alcune rondelle di uova sode.
- 7 Poi altre lasagne, il sugo di pomodoro, la mozzarella, ancora uova e così via fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con uno strato di salsa di pomodoro.
- 8 Completate distribuendo sulla superficie alcuni fiocchetti di burro, coprite la teglia con la carta d'alluminio o con quella da forno e passate in forno preriscaldato a 160 gradi per circa un'ora.
- 9 Ritirate, lasciate riposare 10 minuti e servite subito. Vini di accompagnamento: Valpolicella DOC, Rosso Piceno DOC, Ischia Per'e Palummo DOC.