

PRIMI PIATTI

Sagne chine

Tradizione: Calabria

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Farina di grano duro	600 g
Braciole di maiale	400 g
Piselli	300 g
Funghi freschi	250 g
Carne di maiale macinata	200 g
Mozzarella	200 g
Carciofi	3
Uova	4
Vino rosso (o brodo)	
Sedano	1 costa
Cipolla	1/4
Alloro	1 foglia
Formaggio pecorino grattugiato	
Sugo d'arrosto	1 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiari
Olio per friggere	
Farina	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Si tratta di un piatto eccezionale, per ricchezza e varietà di ingredienti e sapori, il cui nome calabrese significa lasagne 'piene', cioè imbottite.
- 2 In Calabria le lasagne si preparano in maniera ancora differente, rispetto a Emilia e Abruzzo. Preparate una pasta con la farina di grano duro, acqua e sale e lavoratela a lungo ed energicamente.

- 3 Stendete la sfoglia e tagliatela in tanti rettangoli di circa 10 x 20 cm. Mentre preparate gli altri ingredienti necessari alla realizzazione del piatto, lasciate riposare le lasagne in luogo fresco e asciutto.
- 4 In un tegame largo, fate rosolare in tre cucchiai di olio le bracioline di maiale, portatele a cottura, quindi mettetele da parte e fate soffriggere nello stesso recipiente la carne macinata.
- 5 Quando sarà ben dorata, levatela dal fuoco, disponetela in una terrina e incorporatevi tre cucchiai di pecorino grattugiato, un uovo, sale e pepe.
- 6 Amalgamate bene il composto lavorandolo con un cucchiaio di legno e ricavatene tante polpettine della grandezza di una noce. Passatele rapidamente nella farina e fatele friggere in olio ben caldo.
- 7 Scaldate in un tegame due cucchiai di olio e fatevi imbiondire a fuoco dolce la cipolla e il sedano finemente tritati; intanto, con un panno umido o con uno spazzolino pulite i funghi (è preferibile evitare di lavarli con acqua), tagliateli a fettine e uniteli al soffritto.
- 8 Lasciateli insaporire per qualche istante, nel frattempo nettate i carciofi, privateli delle foglie esterne più dure e dell'eventuale fieno interno, tagliateli a spicchietti e uniteli ai funghi.
- 9 Aggiungete infine i piselli sgranati e lavati e la foglia di alloro. Salate e pepate. Lasciate cuocere a fuoco dolce e a tegame coperto per circa venti minuti.
- 10 Se il fondo tendesse ad asciugarsi, potete aggiungere qualche cucchiaio di vino rosso o di brodo di carne caldo. Fate rassodare tre uova, raffreddatele, sgusciatele e tagliatele a fette.
- 11 Lessate le lasagne, poche alla volta, in acqua bollente salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio; scolatele a metà cottura e passatele nell'acqua fredda, mettendole poi ad asciugare su un canovaccio inumidito.
- 12 Adagiatene uno strato in una teglia unta di olio, in modo da ricoprirne il fondo; distribuite sulle lasagne qualche polpettina, un po' di ragù di verdure, la carne delle bracioline disossate, cubetti di mozzarella, fettine di uova sode, pecorino grattugiato e sugo d'arrosto.
- 13 Sovrapponete altre lasagne e ricopritele come descritto; ripetete gli strati sino ad esaurimento degli ingredienti.
- 14 Infine ricoprite con un ultimo strato di lasagne che cospargerete solo con pecorino grattugiato e sugo d'arrosto. Passate in forno caldo a 180 gradi per mezz'ora e servite ben caldo.