

PRIMI PIATTI

Sagne chjine

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	400 g
Carne di manzo tritata	250 g
Uova	3
Sugna	4 cucchiaini
Alloro	2 foglie
Cipolla	1
Piselli	250 g
Carciofi	3
Funghi	250 g
Formaggio fresco	200 g
Formaggio pecorino grattugiato	100 g
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva	

Preparazione

- 1 Fate un impasto piuttosto duro con la farina e l'acqua tiepida necessaria e fatelo riposare. Tiratene delle sfoglie, tagliatele in pezzi di circa 8 cm.
- 2 Di lato e lessateli in acqua bollente salata con l'aggiunta di qualche cucchiainata d'olio perché non attacchino (pochi alla volta e in una casseruola ampia e bassa).
- 3 Sgocciolate al dente queste lasagnette e mettetele a raffreddare sopra un canovaccio.
- 4 In una fondina riunite la carne magra di manzo, un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e di pepe e fatene delle pallottoline grosse come nocciole.
- 5 Infarinatetele, fate soffriggere uno o due cucchiaini di sugna con l'alloro in un tegame e fatevi dorare le pallottoline; sgocciolatele bene e tenetele da parte.

- 6 Nello stesso tegame mettete altri due cucchiaini di sugna e fatevi insaporire la cipolla tagliata assai finemente, i piselli, i carciofi e i funghi già lessati.
- 7 Ungete di sugna una grande teglia, disponetevi a strati le 'sagne', le fette d'uovo sodo, le fettine di formaggio fresco, le polpettine di carne e le verdure, cospargete di pecorino grattugiato, completate con qualche cucchiaino di brodo e mettete la teglia in forno ben caldo.
- 8 Appena si sarà dorata la superficie, togliete dal forno e portate in tavola.