
Lasagnette al gratin

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Tutti i funghi dovrebbero essere cucinati ancora freschissimi, poiché quelli vecchi sono privi di qualsiasi nutrimento, ma prima di procedere alla cottura bisognerà eliminare la parte terrosa e le eventuali radici raschiando delicatamente il gambo e, dopo averli lavati sotto un getto di acqua fredda, si dovranno tenere in immersione per eliminare le ultime tracce di terra. La ricetta proposta è una rivisitazione delle intramontabili lasagne poiché alcuni ingredienti per il condimento sono in parte diversi e invece dei classici rettangoli di pasta all'uovo, si userà un formato simile ai maltagliati; non si procederà a strati, ma basterà condire la pasta direttamente in una ciotola e porla in una pirofila; il grill farà tutto il resto e il risultato sarà ugualmente ottimo e il tempo di realizzazione decisamente inferiore.

INGREDIENTI per 4 persone. Per la pasta all'uovo: 150 grammi di farina, 2 uova, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale. Per la besciamella: 25 grammi di burro, 25 grammi di farina, 250 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe. Per il condimento: 120 grammi di pancetta, 150 grammi di funghi misti, 300 grammi di salsa di pomodoro, 200 grammi di formaggio tipo silano, 100 grammi di parmigiano, 1 noce di burro, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

PREPARAZIONE. Per la pasta all'uovo: Su un piano di lavoro porre la farina a fontana (è consigliabile utilizzare il 50 per cento di farina di grano duro ed il 50 per cento di farina di grano tenero), mettere nel centro le uova, un cucchiaino di olio ed un pizzico di sale. Impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio. Stendere la pasta e farla riposare su un piano ricoperto da canovacci. Quando la sfoglia si sarà seccata, tagliarla in pezzi irregolari della grandezza di non più di 3-4 centimetri per lato. Per la besciamella: In un tegame, far tostare la farina nel burro, quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Per il condimento: Mondare e tagliare a fettine sottili i funghi. Tagliare a striscioline la pancetta e rosolarla nell'olio. Unire i funghi, la salsa di pomodoro, regolare di sale e di pepe. Cuocere a fuoco moderato per circa venti minuti, girando con un cucchiaio di legno. Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Condirla con la salsa di funghi, unire la besciamella, il parmigiano grattugiato e il formaggio tagliato a dadini. Imburrare una pirofila e versarvi le lasagnette condite, spolverare con altro parmigiano ed coprire con qualche pezzetto di formaggio. Passare in forno, è preferibile accendere solo il grill per evitare di far cuocere ulteriormente la pasta, basterà far dorare il formaggio in superficie. Servire ben calda.