

Lasagne di Carnevale, la ricetta napoletana per eccellenza



Che Carnevale sarebbe senza lasagna? Non la lasagna classica ma la vera e propria **lasagna di Carnevale**, questo godurioso piatto del nostro Sud d'Italia che trova la sua massima espressione nel napoletano, laddove la cultura della lasagna non è cosa da sottovalutare.

La lasagna di Carnevale è uno di quei piatti che tutti fanno in maniera diversa: ci sono delle regole, diciamo delle direttive da seguire, ma poi la fantasia e la tradizione di casa propria prende il sopravvento e non si può certo dire che le diverse varianti siano cattive, anzi.

La parte più interessante della preparazione di questo piatto è la **sfoglia** che, stando alla tradizione, non dovrebbe essere la classica alla bolognese all'uovo per intenderci ma preparata con un misto di acqua e farina; ormai si usa la sfoglia all'uovo perché regge meglio e, soprattutto, è più facile da preparare e da trovare già pronta.

E' un piatto che richiede tanta dedizione ma che, vi assicuro, regala anche tante soddisfazioni: se siete a dieta fermatevi almeno a Carnevale, provate queste lasagne poi ne riparlamo.

La lasagna di Carnevale non deve essere bella, stampatevelo in testa, deve essere buona! Punto e basta (se vedete belle foto vuol dire che la lasagna non era buona, non quanto dovrebbe esserlo. E' buona se è incasinata e quindi anche la foto deve essere incasinata).

Cosa serve per una teglia media (8 pezzi grandi)

500 grammi di sfoglia

500 grammi di ricotta vaccina

400 grammi di fior di latte asciutti, ovvero senza liquido

Parmigiano e pecorino grattugiati q.b. (circa 200 gr)

2 uova sode

300 grammi di salsiccia

Per il ragù

400 grammi di muscolo di maiale

4 salsicce

4 costine di maiale

2 cipolle bianche

2 carote

1 costa di sedano

burro q b

1 bicchiere di vino rosso

1,5 kg di pomodori pelati passati

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva .

Sale al bisogno

Per le polpettine

200 grammi di macinato misto vitello e maiale

80 grammi di mollica di pane

1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato

1 ciuffo di prezzemolo fresco

sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Sminuzzare le cipolle, tagliare le carote e il sedano a dadini e mettere tutto dentro una pentola grande e dal fondo alto lasciando rosolare in olio di oliva e burro. Aggiungere tutta la carne per il ragù senza tagliarla, lasciar stufare quindi versare il vino facendolo evaporare. Togliere la carne dalla pentola, versare i pomodori passati, lasciar cuocere per almeno 3 ore e, quasi a fine cottura (quando cioè il sugo si è stretto per bene), aggiungere nuovamente la carne. Insaporire con sale al bisogno

2. Mentre il ragù cuoce preparare le polpette :

Impastate la carne macinata con tutti gli ingredienti. Con questo impasto formate delle polpettine piccole quanto una nocciola o meglio ancora di una moneta da un centesimo, friggetele in abbondante olio di oliva fino a quando risultano dorate e tenetele da parte.

3. Una volta pronte le polpettine e anche il ragù scottare velocemente le sfoglie di lasagna in acqua bollente, metterle ad asciugare su uno straccio di cotone e intanto scaldare il forno a 200°.

4. Comporre le lasagne partendo dal fondo della teglia che va bagnato con un pochino di ragù

quindi a seguire uno strato di sfoglia, uno strato di ricotta, ancora ragù e un mix di parmigiano/pecorino per legare il tutto. Continuare in questo modo aggiungendo negli altri strati anche le polpettine, il fior di latte asciutto e sminuzzato, le uova sode sbriciolate e la salsiccia . In totale gli strati di sfoglia devono essere almeno 5, massimo 7. L'ultimo strato va cosparso di ragù e formaggio grattato in abbondanza.

5. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti, a 200° per 5 minuti e per altri 5 minuti a 210° .

Accendere il grill gli ultimi 3 minuti di cottura per la crosticina. Sfornare, lasciare 5 minuti a temperatura quindi tagliare a quadri grandi e servire.

Tempo di preparazione: 5 ore

Risultato: questa è LA lasagna. E' ricca, è saporita, è gigante e maestosa. E' famiglia, tradizione, amore per la tradizione.

Variante: da quel che so io l'unica variante possibile è non aggiungere le uova e la salsiccia ma ne vale davvero la pena?

Consiglio: se avanza è buona per almeno altri 2 giorni conservata in frigo oppure, udite udite, congelata!

Ma con la carne che ci fai, vi starete chiedendo? Me la mangio a parte, da sola, per i due giorni successivi 😊 Ha dato sapore al ragù ed è ottima riscaldata!