

# 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 polpette 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!