



Lasagne di carnevale (Campania) - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

Primi piatti - ricette regionali - uova sode ricotta

Ragù abbondante

200 gr di carne tritata

400 gr di lasagne secche

70 gr di pane raffermo

250 di mortadella

300 gr di ricotta

200 gr di parmigiano grattugiato

300 gr di fiordilatte

1 uovo + alcune uova sode

olio di oliva

pepe, sale

Preparazione :

Preparate le polpettine (piccole quanto una nocciola) lavorandola carne tritata, il pane bagnato nell'acqua e strizzato, l'uovo e una manciata di parmigiano e friggetele.

Preparate il sugo e quasi alla fine aggiungete le polpettine e fatele insaporire per qualche minuto.

Stemperate la ricotta con altro ragù finché risulti liscia e cremosa.

Tagliate a dadini il fiordilatte.

Fate cuocere le lasagne poche per volta in una pentola con abbondante acqua salata, nella quale avrete versato un filo d'olio per non farle attaccare uno con l'altra.

Ritiratele una alla volta con un forchettone e stendetele su di un panno bagnato.

Quando saranno cotte tutte, versate un paio di mestoli di sugo sul fondo di una teglia capace.

Disponetevi sopra, l'una accanto all'altra, un primo strato di lasagne in modo che coprano anche i bordi della teglia e sporgano al di fuori per costruire, alla fine, il coperchio di una specie di scatola di lasagne.

Distribuitevi su questo strato una parte della ricotta stemperata, dadini di mozzarella, polpettine, mortadella, spicchi di uova sode, qualche cucchiata di ragù e parmigiano.

Procedete con un altro strato di lasagne, poste al contrario da quelle precedenti, e di condimento, fino a esaurimento degli ingredienti.

Dopo l'ultimo strato di condimento, ripiegate su di esso i lembi delle prime lasagne, conditeli con l'ultimo ragù e parmigiano e mettete in forno ben caldo per il tempo necessario a formare una crosticina croccante.