

Lasagne napoletane di Carnevale

La **lasagna napoletana di Carnevale** è un ricco piatto napoletano che si gusta di tradizione il martedì grasso. E' un piatto unico, che nella sua versione più classica è davvero estremamente abbondante, come gran parte dei piatti di tradizione napoletana.

La **lasagna napoletana di Carnevale** che vi proponiamo è piuttosto alleggerita rispetto alla tradizione, che vorrebbe che contenesse anche uova sode a fettine sottili oppure uovo sbattuto con il pecorino grattugiato, fettine di salame napoletano, la carne e le salsicette del sugo spezzettate.

Nella nostra versione della **lasagna napoletana di Carnevale** preferiamo utilizzare il caciocavallo fresco al posto della mozzarella fiordilatte, che se non preparata bene tende a rilasciare troppo liquido in cottura. Se non trovate il caciocavallo potete utilizzare anche della scamorza, purchè sia fresca.



INFORMAZIONI

- **10** persone
- **680Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **oltre 5 ore**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per la preparazione del ragù

- 500 g di spuntature di maiale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 500 g di salsiccia sottile
- 1 cipolla bianca
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino rosso
- 2 kg di passata di pomodoro

Per la preparazione delle polpettine

- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di macinato di carne di maiale o di vitello
- Sale
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaino di pane grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- Pane grattugiato per rivestire le polpettine
- Olio di semi di arachide per friggere

Per completare la preparazione

- 500 g di ricotta vaccina
- 2 cucchiaini di latte intero
- 300 g di caciocavallo fresco
- 500 g di lasagne secche di semola di grano duro
- Burro per la pirofila
- 200 g di pecorino sardo grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione del ragù

- Mettere le spuntature in una ciotola, unire un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe e lasciare riposare per una decina di minuti circa.
- Tagliare le salsicce a tocchetti di 5 centimetri di lunghezza.
- Spellare la cipolla e tritarla molto finemente.
- Mettere in una pentola l'olio, portarla sul fuoco, farlo scaldare, quindi unire la carne. Farla soffriggere uniformemente fino a

ottenere una crosticina dorata.

- Unire la cipolla, mescolare bene e farla dorare dolcemente.
- Sfumare con il vino e farlo evaporare a fiamma media, girando di tanto in tanto.
- Unire il pomodoro e mescolare bene.
- Quando il sugo riprende il bollire abbassare la fiamma al minimo e cuocere per almeno 4 ore. Deve appena sobbollire, piano piano, o come dicono i napoletani "pippiare".
- Trascorso il tempo indicato assaggiare per regolare di sale.

Preparazione delle polpettine

- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato.
- Mettere in una ciotola il macinato. Unire un pizzico di sale, il trito di prezzemolo e aglio, l'uovo, il pangrattato, una macinata di pepe e amalgamare bene. Se il composto dovesse risultare troppo morbido, unire altro pangrattato, fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo, che manipolato mantenga la forma.
- Formare delle polpette delle dimensioni di una nocciola e passarle nel pangrattato.
- Friggere le polpette nell'olio caldo e quando sono uniformemente dorate scolarle mettendole ad asciugare su carta da cucina.
- Regolare di sale.

Per completare la preparazione

- Mettere la ricotta in una ciotola, unire il latte e lavorarla bene con una forchetta per farla diventare cremosa.
- Tagliare il caciocavallo a fettine sottili.
- In una casseruola bassa, capace di contenere la lunghezza della sfoglia, far bollire l'acqua, salarla e mettervi un cucchiaino d'olio.
- Lessare le sfoglie un minuto per parte, quindi scolarle e metterle ad asciugare su uno strofinaccio pulito.
- Imburrare una pirofila di circa 35x25 cm.
- Disporre nella pirofila un paio di cucchiaini di ragù prelevando soprattutto la parte più unta in superficie. Cospargere bene.
- A questo punto cominciare a farcire la lasagna. In genere ne occorrono circa 5 strati.
- Mettere uno strato di pasta, cospargere con poco ragù, la ricotta ben distribuita, quindi mettere qualche polpettina, qualche fettina spezzettata di caciocavallo e cospargere con il pecorino.
- Mettere un altro strato di pasta e proseguire con gli ingredienti come visto in precedenza.
- All'ultimo strato di pasta cospargere unicamente con il ragù e il pecorino.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per mezz'ora, proseguendo di poco la cottura se necessario a far ben dorare in superficie.
- Lasciar raffreddare a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di servirla.

STAGIONE

Febbraio, marzo

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se preferite la **mozzarella** al posto del caciocavallo, scolatela dal suo liquido, affettatela e lasciate passare un giorno prima di utilizzarla, meglio se strizzata. La **carne** che ha cotto nel pomodoro può essere gustata, anche il giorno dopo, scaldata a bagnomaria nel sughetto avanzato assieme a pane casereccio, polenta o purè.

La lasagna napoletana di Carnevale può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola. E' possibile anche **congelarla**, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.