

Natale arriva la voglia di cucinare: ed ecco le lasagne bastarde

Inviato da Marista Urru
sabato 20 dicembre 2008

Arriva il Natale e, volenti o nolenti la atmosfera ci coinvolge, e puntuale si presenta anche il desiderio di cucinare. Ed allora scambiamoci le ricette, personalmente ho sperimentato con successo questa ricetta che vi riporto, di lasagne fatte con farina di castagne mista a farina doppio zero, me la ha inviata una cara amica del web, il 25 Dicembre quindi a pranzo porterò in tavola questo pasticcio di lasagne.. da leccarsi i baffi, grazie a Rita da Cosenza.

Personalmente ho usato una percentuale di farina di castagne del 50%, anche se la amica che mi ha passato la ricetta prudentemente si era attenuta su proporzioni basse, io insisto 50 e 50 è perfetta, io penso sia inutile mettere farina di castagne se poi non si sente il sapore.

Dosi 250 gr di farina
di castagne, 250 gr farina 00, 5 uova, sale q.b

Mescolate le farine, unite le uova e se necessario un minimo di acqua, io mi regolo usando a misura il guscio di un uovo. Lavorate bene, la pasta deve essere liscia ed elastica, fatela un poco riposare, poi stendetela e fatene dei quadrotti buoni da poter poi sovrapporre a strati nella pirofila.

Lessate al volo i quadrotti di pasta, pochi alla volta, stendeteli su di un panno.

Sugo : vengono bene comunque preferiate, con salsiccia e pomodoro, magari usando una luganica di buona qualità sbriciolata nel sugo. Oppure in bianco con sugo di radicchio e porro, o anche , avendole, con sughetto di castagne lesse e prosciutto.

Quindi, scelto il condimento, disponetele nella pirofila da forno a strati, condite ogni strato con sughetto e velo di formaggio grattugiato (io ho usato del buon grana), e sull'ultimo strato oltre al grana mettete poco pangrattato per gratinare, prima di portare in tavola decorate con delle castagne (le trovate anche surgelate) che avevate lessato con una o due foglie di alloro.