

## LASAGNE ALLA PARTENOPEA

Ingredienti per 6 persone:

Per il ragù:

300gr di muscolo di maiale (gallinella),  
300 gr di muscolo di vitellone,  
un tocco di copertina di vitello,  
2 spuntature di maiale,  
2 salsicce di maiale,  
1 cipolla,  
100 gr di olio d'oliva,  
un cucchiaino di strutto,  
un cucchiaino di concentrato di pomodoro,  
vino rosso,  
3 bottiglie di passata di pomodoro,  
basilico, sale.

Per le polpettine:

200 gr di carne tritata,  
100 gr di pane raffermo,  
aglio, un uovo, pecorino grattugiato,  
sale, pepe, prezzemolo.

Per il ripieno:

400 gr di ricotta ,  
100 gr di salame napoletano a tocchetti,  
2 uova sode,  
150 gr di provola affumicata a tocchetti,  
2 salsicce al ragù, grana grattugiato,  
basilico, sale, pepe.

Per la lasagna:

500 gr di lasagna di grano duro.

Preparazione:

Preparate il ragù: Riscaldare olio e sugna in una pentola capiente, fatevi soffriggere la cipolla finemente tritata e la carne. Rosolate ben bene, aggiungete concentrato di pomodoro, e una volta ben amalgamato, sfumate con il vino rosso. Aggiungete, ora, la passata di pomodoro, un litro e mezzo d'acqua, il basilico e portate a bollore. Profumate con il basilico, aggiustate di sale, e lasciate "pippiare" (cuocere a fuoco basso) fino a cottura, il tutto si dovrà ridurre di almeno due terzi in quattro cinque ore.

Preparate le polpettine: Ammollate il pane raffermo e strizzatelo ben bene. Ponetelo in una ciotola ed impastate con la carne le uova il formaggio. Aggiustate di sale e pepe, ricavate tante piccole polpettine e friggetele in abbondante olio. Tenete da parte. Una volta che il ragù è pronto prelevatene un mestolino e con esso stemperate la ricotta, aggiustandola di sale e pepe, tenete da parte. Cuocete ora le lasagne (ottime anche quelle "ricce" ) in abbondante acqua salata , avendo cura di aggiungere un filo d'olio per far sì che non si attacchino. Ponetele subito in acqua fredda. Montate ora la lasagna: in un alto

tegame da forno fate uno strato di ragù (se dovesse essere troppo denso diluitelo con un po' d'acqua di cottura della pasta), formate uno strato di pasta e ricoprite con la ricotta, spargete la provola, il salame, la salsiccia sbriciolata, le polpettine e le fettine di uova in maniera uniforme. Condite con il formaggio grattato e cospargete di altro ragù. Ripetete l'operazione per altri tre strati e condite abbondantemente la superficie con ragù e formaggio grattato. Ponete in forno caldo a 180 gradi per almeno un ora, fate rassodare prima di servire.

### Cannoli di grana e friarielli

Ingredienti : 60 gr di grana grattugiata, friarielli (broccoli napoletani) saltati con aglio ed olio

Preparazione: riscaldate una padella antiaderente, cospargetela uniformemente di grana, appena inizia a dorarsi disponete una manciata di friarielli ben sgoacciati ed avvolgete a mò di cannolo. Ripetete l'operazione e ricavate un altro cannoletto

Impiattate la lasagna con di fianco due salsicette al ragù, un ciuffetto d'insalata mista, profumata con una cipollina e i due cannoletti di grana accavallati.

Abbinamento: Aglianico Masseria Frattasi

Ai sapori robusti e compositi ben si abbina questo aglianico che presenta profumi quasi balsamici di mora. Al gusto persistente ed evoluto e dal corpo ben presente.