



LE LASAGNE DI PANE CARASAU CON RICOTTA E RAGÙ DI SALSICCIA

panzaepresenza.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di pane carasau
400 g di ricotta di pecora
1 kg di salsiccia
100 g di formaggio primo sale
150 g di mortadella
abbondante parmigiano grattugiato
un bicchierino di vino bianco secco
mezza cipolla
una carota
un gambo di sedano
Olio Extravergine d'Oliva Dante
un pizzico di zucchero
due bottiglie di passata di pomodoro da 700 grammi
una nocciolina di burro.

Preparazione:

Togliere la pelle alla salsiccia e sbriciolarla con le mani. Rosolare in tegame un trito di cipolla, carota e sedano con un po' di olio. Unire la pasta di salsiccia e rosolare. Aggiungere il bicchierino di vino bianco e sfumare. Unire la passata di pomodoro, il sale ed un pizzico di zucchero; cuocere lentamente. Riempire una grande ciotola di acqua ed immergere, ad una ad una, le fette di pane carasau entrandole ed uscendole dall'acqua immediatamente. Fare un primo strato di pane bagnato in una teglia da forno precedentemente imburata e cosparsa di poca salsa del ragù preparato. Sul pane mettere il ragù di salsiccia a cucchiaiate, la ricotta sbriciolata, il primo sale a bastoncini e la mortadella a fettine (strappata con le mani). Una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato ed iniziare il secondo strato di pane bagnato... in tutto ho fatto quattro strati di pane. Infornare a 190° per una ventina di minuti. Il giorno dopo sono ancora più buone.