

RICETTE PADOVANE
Pasticcio con fagiolo
(lasagne)

Ingredienti:

Per la pasta:

4 uova

400 g. farina.

Per il condimento:

1 fagiolo piccolo.

1 cipolla

1 carota.

1 gambo di sedano.

1 bicchiere di vino bianco.

100 g. passata di pomodoro.

50 g. burro

4 cucchiaini d'olio.

100 g. parmigiano o grana grattugiato.

Sale e pepe q.b.

Brodo.

Per la besciamella:

60 g. burro

60 g. farina.

700 g. latte caldo.

Un pizzico noce moscata.

Un pizzico di sale.

Ricetta:

Pulite e fiammeggiate il fagiolo, lavatelo e tagliatelo a pezzi.

Mettete il fagiolo in un tegame con l'olio e il burro e fatelo cucinare a fuoco lento per un quarto d'ora girandolo spesso.

Tritate finemente insieme la cipolla, la carota e il sedano.

Togliete i pezzi di carne dal tegame e versatevi il trito di verdure che farete rosolare lentamente.

Eliminate le ossa e la pelle tritate finemente la carne del fagiolo e unitele alle verdure.

Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare.

Aggiungete la passata di pomodoro, salate pepate, coprite con un coperchio il tegame e continuate la cottura per due ore a fuoco lento, mescolando spesso e aggiungendo del brodo quando la salsa si addensasse troppo.

Impastate la farina con le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tirate l'impasto fino ad ottenere un sfoglia non troppo sottile e ritagliatela a rettangoli.

Preparate la besciamella sciogliendo il burro, amalgamandoci la farina e unendo in un colpo solo il latte bollente mescolando continuamente con una frusta, fate addensare la besciamella e spolveratela con della noce moscata dopo averla salata.

Bollite i rettangoli di pasta , pochi per volta, in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolateli e adagiateli man mano su di un canovaccio ad asciugare.

Ungete con un poco di burro una teglia da forno e disponete uno strato di rettangoli di pasta che ricoprirete con uno di sugo di fagiolo e formaggio grattugiato, quindi un altro strato di pasta e uno di besciamella continuando alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminando con uno strato di besciamella e abbondante formaggio grattugiato.

Infornate il pasticcio per 30 minuti a forno medio.

Servite tagliando i rettangoli di lasagna ben caldi.