

LASAGNETTA TRICOLORE

All' Agenzia di Pollenzo io e nonna Mina ci siamo state lo scorso ottobre e siamo rimaste ammaliata dal posto: la Banca del vino, l'Università, il ristorante dove abbiamo pranzato tutto in questo complesso neogotico affascinante, recuperato e restaurato dove l'antico rivive in una discreta e armoniosa unione con il moderno. Pochi giorni fa ci siamo ricordate di quella bellissima giornata leggendo del concorso "Alla scoperta del piatto più tricolore del web" organizzato da Tre Spade. Decise a partecipare, ci siamo messe a tavolino spulciando libri e riviste di cucina cercando l'ispirazione per un piatto particolare, complesso, unico Poi abbiamo capito che non dovevamo creare niente di troppo complicato, semplicità e genuinità sono forse la scelta migliore. E così dopo qualche prova è nata questa lasagnetta tricolore: un piatto più italiano di così! Unica variante alla lasagna tradizionale è di essere fatta a fagotto e non a strati. Ma come rappresentare i colori della nostra bandiera? Ci hanno ispirato la ricotta fresca per il bianco della neve del Nord, i pomodori per la terra rossa del Sud, gli asparagi per le verdi colline del Centro.

Cenni storici sulla lasagna (tratto da <http://www.taccuinistorici.it>):

"E' Il nome di una delle più antiche forme di pasta, di solito rettangolare o a nastro, e un po' più spessa di una tagliatella. L'italiano lasagna sembra riallacciarsi al greco "lasanon", in latino "lasanum", con cui si indicava il treppiede da portare sul fuoco o anche il recipiente che serviva per la cottura dei cibi. Era poi indicata come "laganon" e "laganum" una sfoglia sottile ricavata da un impasto a base di farina di grano, che veniva cotto al forno o direttamente sul fuoco. Nel ricettario di Apicio queste sfoglie di pasta sono impiegate per ricoprire tortini, ma anche per preparare un piatto cotto al forno detto "lagana", in cui le sfoglie venivano intercalate a farcia di carne. Solo più tardi nei secoli VI e VII è testimoniata la cottura a calore umido, ossia in acqua, di questo alimento. Nel '200 le lasagne sono già così conosciute e diffuse che compaiono nelle opere di diversi autori.

Una quartina del poeta Jacopone da Todi afferma:

*"Chi guarda a maggioranza spesse
volte si inganna.*

*Granel di pepe vince per virtù
la lasagna".*

Anche Cecco Angiolieri cita questa pasta nei suoi scritti:

*"chi de l'altrui farina fa lasagne,
il su' castello non ha ne muro ne fosso".*

Non si è certi se queste lasagne corrispondessero a quelle odierne, anzi può darsi che fossero come un largo gnocco; tuttavia non è nemmeno improbabile che, data la semplicità di forma e di composizione di questa pasta, si trattasse effettivamente di un impasto di farina e acqua, tirato a sfoglia e tagliato in larghi pezzi. L'epopea di questa pasta variamente farcita esplose col Rinascimento italiano, e l'attuale ricetta delle lasagne alla bolognese, potrebbe risalire al tardo Seicento con l'opulenza che ben riflette i fasti dell'epoca barocca.

Poi con il trascorrere del tempo le lasagne sono diventate il cibo d'eccellenza da offrire all'ambito casalingo in occasione della festa.

Molti sono i nomi regionali che contraddistinguono questa preparazione, la sfoglia è più o meno quella solita della pasta all'uovo, con qualche variante territoriale per la quantità di uova, per la miscela delle farine, per la presenza o meno di verdure coloranti."

INGREDIENTI PER 2 LASAGNETTE:

- 200 gr farina bianca 00
- 2 uova intere
- 200 gr ricotta fresca
- 300 gr asparagi
- 100 gr grana padano grattugiato
- 8 cucchiari sugo al pomodoro
- sale, pepe, noce moscata
- 8 pomodorini rossi
- burro fuso per spennellare il top

Setacciate con cura la farina sul piano di lavoro, formate la classica fontana quindi mettetevi al centro le uova e un pizzico di sale. Sbattete con una forchetta le uova e incominciate a incorporare la farina con la punta delle dita a partire dai bordi della fontana. Lavorate con le mani il composto amalgamando bene gli ingredienti e cospargendo di tanto in tanto il piano di lavoro con un pò di farina, fino ad ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla e lasciatela riposare in frigorifero coperta con la pellicola per almeno un'ora.

Lasciata riposare tirate la pasta con l'apposita macchina, o se siete bravi a mano. Nonna Mina fa più passaggi fino a che la pasta risulti abbastanza sottile. La particolarità di queste lasagnette è di essere confezionate non a strati ma a fagotto, come si vede dalle foto. Bisogna pertanto tirare per ciascuna lasagnetta 2 sfoglie lunga circa 30-35 cm (foto 1).

Cuocete la pasta in acqua salata bollente per un minuto e mettetela ad asciugare su un canovaccio. Con l'apposita rotella rifilate i bordi così da ottenere dei rettangoli.

Occupiamoci ora del ripieno.

Per il ripieno rosso preparate un sugo al pomodoro come siete soliti, unico accorgimento è che non deve essere liquido ma piuttosto corposo.

Per il ripieno verde: cuocete gli asparagi in abbondante acqua salata (noi abbiamo usato quelli surgelati perché ora non siamo in stagione di asparagi). Tenetene a parte sei per la guarnizione e frullate i rimanenti nel mixer insieme alla ricotta (anche qui tenetene a parte un paio di cucchiari sempre per il top della lasagnetta) aggiungendo un pizzico di sale, pepe e una grattugiata di noce moscata.

Componiamo ora le lasagnette:

appoggiate su un piatto o direttamente nella teglia di cottura i due fogli di pasta formando una croce (foto 2). Mettete al centro un cucchiario abbondante di ripieno agli asparagi e spolverizzatelo con il formaggio grana. Ripiegate un lato della pasta (foto 3) e mettetevi la salsa al pomodoro sempre con un po' di formaggio grattugiato (foto 4). Ripiegate ora un altro lato della sfoglia e procedete allo stesso modo alternando il ripieno verde con quello rosso (foto 5). Spennellate con del burro fuso l'ultimo strato prima di infornare.

Cuocete in forno a 200° per 10/15 minuti.

Impiattate la lasagnetta ben calda e guarnitela con le punte di asparagi, la ricotta fresca e i pomodorini tagliati a metà.

Tocco finale un po' di olio extravergine di oliva di buona qualità.

Buon appetito!