

Lasagne al finocchietto con sugo di castrato e ricotta

Ingredienti per una teglia 30 per 40

Per la sfoglia

100 g di farina integrale

200 g di semola di rimacino

3 uova

1 mazzo di finocchietto selvatico

Per il ragù

Kg 1,2 di coscia di castrato

1 l di salsa di pomodoro "home made"

1 grossa cipolla

1 carota

200 ml di vino rosso corposo

500 ml di acqua

sale

pepe in grani

Per la salsa bianca

500 ml di brodo vegetale

20 g di farina 00

20 g di burro

sale e pepe nero

100 g di ricotta di pecora

Per completare

700 di ricotta di pecora

150 g di grana grattugiato

finocchietto selvatico

Per la sfoglia – Battete leggermente le uova e aggiungerlo alle farine precedentemente setacciate. Inserite anche ciuffetti di finocchietto selvatico fresco finemente triturato (circa un cucchiaino). Tirate la sfoglia con la macchina per la pasta ricavandone tanti rettangoli ad uno spessore di pochi mm e metterli ad asciugare. Prima di usarli scottateli in acqua salata per qualche minuto e asciugateli prima di posizionarli.

Per il ragù - In una capace e pesante pentola (la mia era di ghisa) mettete un poco di olio di oliva e quando è ben caldo inserite il cosciotto facendolo rosolare bene da tutti i lati. Nel frattempo tagliate finemente a cubetti la cipolla e la carota grattugiata. Inserite entrambe nella pentola. Mettete il sale e fate imbiondire le verdure. A questo punto sfumate con il vino rosso (io ho usato un nero d'Avola siciliano. A vino sfumato, inserite la salsa e l'acqua calda. Regolate di sale, aggiungete il pepe in grani (se non vi piace, usate quello macinato) abbassate la fiamma al minimo e cuocete per circa tre ore. Se occorre inserite altra acqua. Quando è cotto e raffreddato sfilacciare il cosciotto e rituffarlo nel sugo in attesa di essere utilizzato.

Per la salsa – Ho deciso di non utilizzare una besciamella “sic et simpliciter” , mi sembrava potesse coprire troppo quel sapore di selvatico che volevo a tutti i costi mantenere. Più semplicemente sono partita da una base neutra di brodo vegetale (sedano, carote, cipolla, sale) in sostituzione del latte. Preparate poi un roux sciogliendo il burro e aggiungendo la farina. Mescolare fino a che raggiunga un bel colore dorato. A questo punto inserite il brodo caldo e

mescolate fino ad addensamento. Viene fuori una salsa poco densa alla quale ho aggiunto 100 g di ricotta fresca.

Per l'assemblamento del piatto – Imburrate una teglia e inserite un mestolo di sugo, qualche cucchiata di salsa bianca coprite con uno strato di sfoglie, già lesse e asciugate. Aggiungete nuovamente sugo e salsa e poi ricotta a fiocchetti, qualche spolverata di grana, qualche ciuffo di finocchietto e di nuovo sfoglie. Continuate fino ad esaurimento. Infornate a °C 180 per circa 35/40 minuti. Se dovesse colorarsi eccessivamente negli ultimi 10 minuti coprite con un foglio di carta argentata