

Lasagna alla Nocciolare e fiordilatte

Ingredienti:

200 g di nocciole non tostate
i gherigli di 6 noci di Sorrento
1 cucchiaio di pinoli
2 spicchi di aglio
5 filetti di acciuga (2 acciughe 1/2)
100 g di parmigiano
200 g fiordilatte
un pizzico di sale

Sfoglia: 200 g farina tipo 0, 100g farina di semola, 3 uova, 5 gr prezzemolo

Ingredienti per la Besciamelle

1 litro di latte intero
100 gr. di burro
100 gr. di farina
noce moscata

Per questa lasagna ho usato 1/3 della sfoglia.

Lasagna alle nocciole

Su una spianatoia ho mischiato le due farine e le ho disposte a fontana. Al centro ho aggiunto le uova e il prezzemolo tritato con la mezza luna. Ho sbattuto con una forchetta le uova, prendendo man mano la farina dai bordi. Ho poi lavorato l'impasto con le mani amalgamando tutta la farina. Ho impastato energicamente finché l'impasto non è risultato liscio e compatto. Ho lasciato riposare l'impasto coperto da una ciotola per circa 30 minuti. Trascorso il tempo, ho steso la pasta con un mattarello girando spesso in entrambi i lati. Raggiunta la sottigliezza desiderata, l'ho fatta riposare per circa 30 minuti. L'ho tagliata in rettangoli di misura 15 per 20. Ho messo a bollire abbondante acqua salata ed ho preparato una ciotola di acqua ghiacciata ed uno scolapasta. Ho buttato nell'acqua bollente un paio di sfoglie alla volta, e quando l'acqua ha ricominciato a bollire, le ho scolate aiutandomi con la schiumarola e le ho abbattute subito nell'acqua fredda per una decina di secondi. Le ho messe a scolare prima nello scolapasta e poi su un panno. Ho continuato in questo modo cuocendo tutti i rettangoli. A questo punto ho tagliato finemente (tipo fette) le nocciole non tostate e le noci con un coltello. In una padella ho fatto soffriggere lentamente l'aglio, aggiungendo poi tutto il mix di frutta secca, nocciole, noci, pinoli e aggiustando di sale. Appena le nocciole si sono dorate ho spento il fuoco. Prima di assemblare la lasagna mi sono preparato tutti gli ingredienti, compreso il formaggio grattugiato, i filetti di acciughe (che vanno messe in un solo strato di lasagne) e il fiordilatte che ho tagliato a fette sottili. Per ultimo ho preparato la besciamella in questo modo: ho messo il burro in una pentolina e a fuoco dolce l'ho fatto fondere; poi fuori dal fuoco ho unito poco alla volta la farina setacciata e ho mescolato con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto ho aggiunto il latte bollente poco per volta e ho mescolato fino ad ottenere un composto simile ad una crema. Ho rimesso il tutto sul fuoco a fiamma dolce e ho continuato la cottura finché la besciamella non è risultata bella densa; a cottura ultimata ho aggiunto la noce moscata grattugiata al momento. Quando tutti gli ingredienti sono stati pronti ho iniziato ad assemblare la lasagna: in una teglia di coccio ho steso la besciamella creando il fondo per appoggiare la prima sfoglia; dopo aver distribuito con cura le sfoglie ho aggiunto le nocciole, i filetti di acciughe sminuzzate, il fiordilatte e il formaggio parmigiano. Le acciughe le ho messe solo nel primo strato per evitare, che il loro sapore deciso non prevalesse. Ho coperto con un'altra sfoglia e sono passato a realizzare il secondo strato usando gli stessi ingredienti di prima ma senza acciughe. In tutto ho formato tre strati che ho ricoperto con il mix di besciamella e nocciole ed una spolverata di parmigiano. Le ho cotte in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti. Una volta pronte le ho lasciate riposare per 10-15 minuti.