

Lasagne di verza

Scritto da Administrator

Martedì 18 Marzo 2014 20:22 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Marzo 2014 20:36



Un piatto molto gustoso, al quale se eliminiamo il prosciutto cotto è perfetto anche per i vegetariani

Lasagne di verza

Scritto da Administrator

Martedì 18 Marzo 2014 20:22 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Marzo 2014 20:36

Ingredienti per 4/6 persone

Una ventina di foglie di verza

200 gr di fiordilatte

500 gr di passata di pomodoro

150 gr di prosciutto cotto affettato

80 gr di grana padano

1 spicchio d'aglio

Olio e.v.o.

Burro

Sale e pepe

Lasagne di verza

Scritto da Administrator

Martedì 18 Marzo 2014 20:22 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Marzo 2014 20:36

Tagliamo dalle foglie di verza la parte più dura della costola centrale e tuffiamole in acqua bollente salata per qualche minuto.

Scoliamole bene e mettiamole ad asciugare su un canovaccio pulito.

Facciamo rosolare uno spicchio d'aglio in un cucchiaio d'olio, aggiungiamo la passata di pomodoro e facciamo cuocere a fuoco lentissimo, facendola ben restringere, aggiustiamo il sale e il pepe.

Prendiamo una pirofila per 6 persone e unghiamola con il burro, rivestiamo il fondo con alcune foglie di verza.

Aggiungiamo qualche cucchiaiatata di salsa di pomodoro, un po' di fiordilatte stracciato grossolanamente a mano, il prosciutto cotto e un po' di grana.

Ricopriamo con altre foglie di verza e facciamo un altro strato con il condimento: pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e grana.

Continuiamo fino ad esaurire tutti gli ingredienti, finendo con il pomodoro, un po' di fiordilatte ed una generosa spolverata di grana.

Inforniamo a 180° in forno ventilato per circa 20/30 minuti e comunque finché le lasagne si siano asciugate bene ed abbiano formato una golosa crosticina.

Buon appetito!

Lasagne di verza

Scritto da Administrator

Martedì 18 Marzo 2014 20:22 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Marzo 2014 20:36

I segreti di Rita

Per la buona riuscita del piatto, è importante che gli ingredienti siano ben asciutti.

Quindi scolate bene ed asciugate la verza, mettete anche il fiordilatte tagliato in un colino e fate restringere bene il sugo.

La verza, infatti, al contrario della pasta, invece di assorbire l'acqua, tenderà a tirar fuori la sua.