

Ingredienti (per sei persone):

500 gr. di farina
5 uova
1 cipolla
20 gr. di burro
cucchiaini d'olio d'oliva extravergine
200 gr. di salsiccia
un ciuffo di prezzemolo
50 gr. di parmigiano reggiano
2 foglie d'alloro
2 spicchi d'aglio
un ramo di rosmarino
un bicchiere di Barbera
un bicchierino di cognac
un bicchiere di passato di pomodoro
50 gr. di porcini secchi
pepe, sale

Preparazione: preparare le lasagne facendo una sfoglia con 500 gr. di farina, 3 uova e 2 tuorli, un pizzico di sale e impastare a lungo fino a formare un impasto liscio e morbido. Tirare la sfoglia formando delle lasagne di 10 cm. per 20 cm. circa. Queste grosse lasagne che simboleggiano il lenzuolino del Bambino devono essere sottili e tagliate con una rotella dentata, infarinate con poca farina di mais e messe ad asciugare in un luogo fresco ed asciutto. Per quanto concerne il sugo, si metterà a rosolare una bella cipolla con 20 grammi di burro e 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine. Si aggiungono circa 2 etti di salsiccia freschissima privata del suo budello e slegata bene con un cucchiaino di legno.

Aggiungere 2 o 3 foglie di alloro, 2 spicchi d'aglio lievemente schiacciati e un bel mazzetto legato formato da rosmarino e salvia.

Bagnare con mezzo bicchiere di vino rosso, un goccio di cognac, appena consumati, aggiungere un bicchiere scarso di passato di pomodoro possibilmente fresco oppure del tipo "gusto crudo".

Mettete in acqua tiepida o latte 50 gr. di funghi porcini secchi a rinvenire, lavarli accuratamente e aggiungerli al sugo a metà cottura. Dopo circa un'ora e mezza di fuoco dolcissimo levare l'aglio, l'alloro e il mazzetto legato e mettere un cucchiaino di prezzemolo tritato. Se il sugo risultasse troppo asciutto, si può aggiungere in cottura un goccio dell'acqua di infusione dei funghi evitando di versare anche il terriccio depositato sul fondo.

A fine cottura potete aggiungere, se di vostro gradimento, una noce di burro e una torchiata di pepe nero.

Aggiustate di sale e servite le lasagne, disponendo in modo stropicciato la pasta scolata quasi completamente e sovrapponendo cucchiainate di sugo e una bella grattugiata di parmigiano reggiano stravecchio.