

LASAGNE ALLA "ZERBETTA"

Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Marzo 2016 10:03

Ingredienti.(per otto persone)

Kg. 1,5 fagioli borlotti
2 patate
200 gr. di pancetta
2 spicchi d'aglio
un ramo di salvia
60 gr. di parmigiano
6 cucchiaini d'olio d'oliva
500 gr. di farina
4 uova
sale

Si tratta di un piatto della Val Lemme e dei paesi del versante ovadese. Fa parte di una cucina povera e poco diffusa, per questa ragione non ne troviamo traccia nei grandi testi della cucina regionale italiana. Al posto dei fagioli borlotti possono essere impiegati anche i ceci.

Eccone la ricetta:

fare bollire in abbondante acqua salata kg. 1/5 di fagioli borlotti, due patate di medie dimensioni affettate non troppo finemente, due spicchi di aglio teneri, due etti di pancetta tagliata a fettine e tritata in punta di coltello grossolanamente. A cottura ultimata buttare le lasagne (circa 1 kg.) dalla forma di rettangolo (circa 4 cm. X 8 cm.). Volendo si può aromatizzare il brodo di cottura anche con un piccolo rametto di salvia.

Far cuocere al dente. Scolare il tutto non recuperando l'acqua di cottura e condire con abbondante olio di oliva extravergine e abbondante parmigiano. Servire ben caldo.

Volendo aggiungere anche una manciata di pecorino grattugiato. L'idea di fare una minestra o un brodo e utilizzare questa preparazione per cuocere la pasta sfoglia o lasagna è molto diffusa e antica nel Preappennino alessandrino. Le lasagne prendono così il nome di lasagna asciutta, lasagna di alice, lasagna ricca...