

### Ingredienti:

3 acciughe  
40 gr. di burro  
6 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine  
500 gr. di porri  
un bicchiere di passata di pomodoro  
pepe nero  
40 gr. di parmigiano reggiano  
500 gr. di farina

4 uova

sale

Preparazione: dissalate 3 belle acciughe evitando di lavarle in acqua. Mettete in un piccolo tegame di coccio i filetti di acciughe, 2 spicchi d'aglio, 20 gr di burro e 3 cucchiaini d'olio di oliva extravergine facendo cuocere molto basso sino a quando si sprigiona il caratteristico profumo di bagna cauda. Prendete mezzo chilogrammo di porri teneri (scartare quelli che hanno l'interno duro e legnoso), eliminate le radici e la parte finale verde, lavateli e affettateli sottilmente facendone tanti minuscoli anelli che metterete a stufare in una terrina con 20 gr. di burro e 2 o 3 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine.

La cottura di questi porri deve essere dolcissima per evitare che prendano colore e diventino amari e si dovrà protrarre per quasi un'ora aggiungendo se necessario perché non brucino qualche cucchiaio di brodo o latte o acqua. Non potendo disporre in questa stagione di pomodori perini da sugo freschi, bisognerà ricorrere ad una passata di buona marca (o alla vostra personale!) da aggiungere ai porri: un bicchiere sarà sufficiente.

Proseguire la cottura per 15 minuti e aggiungere la bagna cauda.

Aggiustate di sale ricordandovi però che le acciughe salano il sugo e con ogni probabilità questo basta. Torchiate abbondante pepe nero. Condite le lasagne che avrete confezionato come nella ricetta precedente. Al momento di servire cospargete con parmigiano reggiano ben

stagionato e qualche fiocco di burro se risultassero troppo asciutte.

Per evitare questo inconveniente, non scolerete completamente le lasagne, lasciando un goccio d'acqua sul fondo che la pasta caldissima provvederà ad assorbire mentre le mescolate con il sugo.

Essendo molto appetitosa, sarà bene non servirne grandi quantità.