

LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. "ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??" che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe "perso" nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



**LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA
E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO**

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani

spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti.



l'ombelico di Venere





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema. Per la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia

all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

