

LASAGNE ANDREA (La grande abbuffata)

tratta dal libro L'Abbuffone

di Ugo Tognazzi

ed. Rizzoli, 1974

Per sei o otto persone, le lasagne vanno fatte con due etti di spinaci lessati e passati al setaccio, 500 grammi di farina bianca, tre uova, un goccio d'olio e, se necessario, un po' d'acqua.

Lavorate bene l'impasto e tiratelo in sfoglia non troppo sottile, che arrotolerete su se stessa per ricavarne delle strisce della larghezza di un dito. Un poi' più larghe delle tagliatelle, insomma.

Per il sugo regolatevi così:

una cipolla

due spicchi d'aglio

basilico (un buon ciuffo)

100 grammi di pancetta

due petti di pollo

150 grammi di carne di maiale

vino bianco

un chilo di pomodori pelati

mezzo bicchiere di vino rosso liquoroso (Marsala Salento)

abbondante parmigiano grattato

Tritate finemente la cipolla, schiacciate col palmo della mano i due spicchi d'aglio, mettete al fuoco una larga padella di ferro, scioglieteci qualche cucchiata di burro e un po' d'olio, e aggiungete cipolla e aglio che toglierete ancora intero quando comincerà a colorire, soffriggete la cipolla spruzzando con il vino bianco, sale e pepe.

Avrete già tagliato a striscioline o a cubettini la pancetta e le due carni, le aggiungerete al soffritto e le farete colorire; ci unirete poi il vino rosso, lascerete evaporare, e verserete subito dopo il pomodoro schiacciandolo leggermente con la forchetta. Cuocerete il tutto per circa mezz'ora facendo attenzione che non si asciughi troppo, nel qual caso aggiungete qualche cucchiaio di acqua della pasta. Il sugo è pronto e lo userete per condire le lasagne che avrete lessato in una zuppiera, conservando due mestoli di sugo stesso.

Verserete le lasagne condite in un piatto di portata caldo, coprirete il tutto con una manciata di parmigiano, col basilico tagliato a forbice e mescolandovi sopra il sugo di pomodoro rimasto.