

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 cucchiainata 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.

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