



TIMBALLO DI LASAGNA RICCIA CON SALSA ALLA GENOVESE E MOZZARELLA

Ingredienti

per la salsa alla genovese

1 kg di campanello di vitello
1 costa di sedano
1 carota
2 kg di cipolle
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

per la crema di mozzarella

500 gr di mozzarella
½ litro di latte
4 gr di sale
5 gr di amido di mais

per il timballo

500 gr di lasagne ricce
150 gr di besciamella
150 gr di parmigiano grattugiato

Procedimento

Preparare la salsa genovese

In una casseruola, meglio se di coccio, rosolare in due cucchiaini di olio d'olio d'oliva, a fiamma vivace, aggiungere in seguito, la carota e il sedano tritati grossolanamente, rosolare ancora un minuto. A questo punto della ricetta ricoprire tutto con le cipolle, finemente affettate, unire un bicchiere di acqua, coprire con un coperchio e cuocere a fiamma bassissima, salare dopo due ore e proseguire la cottura per un'ora ancora.

Al termine dovremmo ottenere una salsa densa, mescolarla con la besciamella. Togliere la carne dalla casseruola e, facoltativamente, tritarla al coltello in piccoli pezzi e rimetterla nella salsa.

Preparare la crema di mozzarella

Frullare la mozzarella ben asciutta e metterla in un tegame con il latte, il sale e l'amido. Mescolare e cuocere a fiamma bassissima, meglio se a bagnomaria. Quando la mozzarella si sarà sciolta completamente, frullare fino a ottenere una salsa fluida.

Assemblare il timballo

Sbianchire le lasagne e foderare con esse uno stampo ad anello ben unto facendo in modo che le strisce di lasagne debordino dallo stampo, spolverizzare del parmigiano sul fondo, versare metà della salsa genovese, ricoprire la salsa genovese con pezzi di lasagna tagliati a quadrati, versare la crema di mozzarella, fare un altro strato di pasta e terminare con la restante salsa genovese, spolverizzare altro parmigiano e richiudere il timballo con la lasagna debordante lo stampo.

Spolverizzare ancora con parmigiano e cuocere il timballo 40 minuti.

Far intiepidire prima di sformare e servire.