



TERRINA DI LASAGNE CON VELLUTATA DI PORCINI

Ingredienti

350 g di pasta fresca all'uovo per lasagne
250 g di polpa di manzo macinata
100 g di lonza di maiale macinata
80 g di pancetta tritata
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
1,5 dl di latte
zucchero
100 g di concentrato di pomodoro
1,2 dl di vino bianco
80 g di parmigiano reggiano grattugiato
140 ml di panna fresca
olio
50 g di burro
sale, pepe

Per la vellutata:

300 g di funghi porcini (anche surgelati)
50 g di burro

1 cucchiaio di farina 1/2 litro di brodo vegetale
1 scalogno + prezzemolo
sale e pepe

Procedimento

Spellare la carota e tagliarla a dadini. Pulire e tritare sedano e cipolla. Rosolare le verdure in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e la pancetta.

Unire le 2 carni macinate, mescolare e rosolare il tutto per circa 10 minuti.

Irrorare con il vino e farlo evaporare, far stufare leggermente il ragù e unire il latte.

Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in 2 dl di acqua bollente e 1 pizzico di zucchero.

Cuocere a fuoco dolce per circa 3 ore, mescolando di tanto in tanto e regolando di sale e pepe.

Lessare le lasagne in acqua bollente salata, scolarle, raffreddarle in acqua fredda. Disporre le lasagne a strati su fogli di carta da forno, senza sovrapporle.

Rivestire lo stampo con carta da forno inumidita e foderarne pareti e fondo con uno strato di lasagne.

Distribuire sul fondo 2-3 cucchiaini di ragù, coprire con uno strato di pasta e far seguire da un velo di panna, fiocchetti di burro e parmigiano.

Ripetere l'operazione, strato dopo strato, fino a esaurire gli ingredienti, terminando con le lasagne. Coprire con carta da forno e tenere da parte.

Pulire i funghi e tagliarli a tocchetti. Spellare e tritare lo scalogno.

Farlo imbiondire nel burro, unire i funghi e regolare di sale e pepe.

Lasciare insaporire i funghi per qualche istante. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura per 10 minuti.

Spolverizzare il tutto con la farina, mescolare bene e unire a filo il brodo caldo, sempre mescolando. Proseguire la cottura a fuoco dolce, mescolando, finché il liquido si sarà addensato e regolare di sale e pepe.

Frullare la vellutata con un mixer a immersione e profumarla con 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Cuocere la terrina in forno a 180°C per circa 30 minuti. Sforare lo stampo e lasciare riposare per 10 minuti.

Capovolgerlo con attenzione su un tagliere e sfornare la terrina di lasagne.

Servirla a fette, accompagnandola con la vellutata.