

Lasagne con taleggio e salame

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di pasta fresca per lasagne
- 400 g di piselli sgranati • 250 g di taleggio • 140 g di salame in un pezzo
- 3 dl di latte • 50 g di farina • 80 g di burro • 100 g di grana padano dop grattugiato • 1 mazzetto di basilico
- sale • pepe

1 Lessa i piselli in acqua leggermente salata, poi falli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio e sgocciolali bene. Frullane metà con il latte e tieni gli altri da parte.

2 Sciogli 50 g di burro in un pentolino a fiamma bassa con una macinata di pepe e fallo dorare; unisci la farina e mescola, sempre su fiamma bassa; poi aggiungi il frullato di latte e piselli, poco alla volta, continuando a mescolare per non formare grumi. Sala e fai addensare per qualche minuto.

3 Imburra una pirofila e vela il fondo con poca besciamella ai piselli. Prosegui alternando strati di pasta scottata per pochi istanti in acqua salata, besciamella, i piselli tenuti da parte, il salame tagliato a dadini, pezzetti di taleggio, grana e foglioline di basilico. Distribuisci sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e cuoci nel forno a 190° per 25 minuti. Sforna, fai riposare qualche minuto e servi.



Polpette in crosta di pistacchi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di piselli già sgranati • 50 g di pecorino grattugiato • 50 g di grana padano dop grattugiato • 120 g di pecorino giovane • 4 cucchiaini di farina di piselli (o 2 cucchiaini di fecola di patate) • 4 fette di pane in cassetta
- 75 g di granella di pistacchi • 1 uovo
- 1/2 spicchio d'aglio • 1 mazzetto di timo
- 1 mazzetto di maggiorana • insalatina per accompagnare • olio per friggere
- sale • pepe

1 Lessa i piselli in acqua poco salata (circa 10 minuti), quindi sgocciolali e rovesciali su un telo pulito per asciugarli bene. Frullali in un mixer, raccogli la purea in una ciotola e incorpora l'uovo, il pecorino e il grana grattugiati, la farina di piselli (o la fecola di patate); quindi insaporisci con un trito di aglio, timo e maggiorana, regola di sale e pepe.

2 Preleva il composto a piccole cucchiellate e, modellandolo con le mani, forma tante polpette della misura di una grossa noce. Farcisci ogni polpetta con un cubetto di pecorino giovane, richiudendo con cura. Trita nel mixer le fette di pane private della mollica, poi miscela le briciole alla granella di pistacchi e trasferisci il composto ottenuto in un piatto fondo.

3 Rotoia le polpette nella panatura, premile delicatamente tra le mani per farla aderire. Friggi le polpette in olio caldo, sgocciolale su carta fritti. Servi con insalatina lavata e condita.