

Buona Italia Valsassina

La ricetta

Lasagne saracene al Taleggio e spinaci

Semplice e gustoso, un piatto basato sul formaggio più noto della valle e la classica farina di grano saraceno

Il Taleggio è il formaggio principe della vallata. Si presenta nella classica forma quadrata con crosta leggera arancione. Un tempo veniva affinato in grotta, ma questa tecnica non è più in uso. Il suo nome proviene dalla contigua valle bergamasca, la val Taleggio. In questa ricetta, preparata all'Hotel Ristorante Vittoria, la fa da padrone, e viene unito agli spinaci, che qui tutti o quasi hanno nel loro orto, e al timo, rintracciabile nelle radure. Compare anche la farina di grano saraceno, quella che serve per fare la polenta taragna e i pizzoccheri, una farina dal colore un po' bigio e ricca di elementi nutrizionali importanti.



Le lasagne saracene al Taleggio e spinaci dell'Hotel Ristorante Vittoria e gli ingredienti della ricetta.

Procedimento

Ingredienti

Per 6 persone:

- 200 g di farina bianca 00
- 100 g di farina di grano saraceno
- 500 g di spinaci possibilmente novelli
- 300 g di Taleggio ben maturo
- 1 chilo di besciamella medio-fluida
- 1 manciata di foglioline di timo di montagna
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 noce di burro
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe

Vino consigliato:
 un Sassella o uno SfurSAT della Valtellina



1 Mescolare bene insieme le due farine e impastarle con un po' di acqua calda, ottenendo un composto sodo e omogeneo. Metterlo da parte coperto per farlo riposare.



4 Tirare la sfoglia con la pasta, ottenendo uno spessore di 2 millimetri e mezzo. Tagliarla a quadretti e cuocerla per 6 minuti in acqua bollente salata. Estrarre i quadretti di pasta e stenderli su canovacci ad asciugare.



2 Pulire e lavare gli spinaci, salarli e cuocerli in una padella con il burro e lo spicchio d'aglio, mescolando per non più di 5 minuti. A cottura ultimata, tritarli bene.



5 Prendere una teglia e imburrrarla. Procedere a strati: sistemare un primo strato di besciamella, poi la pasta, il Taleggio e così via. Terminare con uno strato di besciamella, quindi spolverare con il Parmigiano e aggiungere qualche fiocco di burro.



3 Tagliare il Taleggio a cubetti. Preparare la besciamella, alla quale vanno aggiunti il timo in foglie, gli spinaci tritati e il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolando bene.



6 Infornare a 165 gradi per almeno 25 minuti, suddividere a quadretti e servire ben caldo.