

CAPITOLO II

CON TALEGGIO, PISELLI E SALAME

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI

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 Per la besciamella ai piselli lessate i legumi in acqua leggermente salata, fateli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio e sgocciolateli bene. Frullatene metà con il latte e tenete gli altri da parte.

2 Sciogliete 50 g di burro in un pentolino a fiamma bassa con una macinata di pepe e fatelo dorare; unite la farina setacciata e mescolate, sempre su fiamma bassa; poi aggiungete il frullato di latte e piselli, poco alla volta, continuando a mescolare per non formare grumi. Salate e fate addensare per qualche minuto.

3 Imburrate una pirofila e velate il fondo con poca besciamella ai piselli. Proseguite alternando strati di pasta scottata per pochi istanti in acqua salata, la besciamella, i piselli tenuti da parte, il salame tagliato a dadini, pezzetti di taleggio, grana e foglioline di basilico. Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e cuocete nel forno a 190° per 25 minuti. Sfornate, fate riposare per qualche minuto e servite.



TAGLIATE AD ARTE

Dopo aver preparato la pasta come spiegato a pagina 6, ricavate le sfoglie utilizzando l'apposita macchina o il matterello su un piano di lavoro, preferibilmente di legno perché marmo e acciaio sono più scivolosi, leggermente spolverizzato con la farina. Ritagliatele a misura con la rotella tagliapasta liscia o dentellata per un effetto decorativo secondo la ricetta che volete realizzare. Lo spessore della pasta deve essere abbastanza sottile (2-3 mm). Tagliatele a rettangoli di 10x15 cm: saranno pratiche da gestire se volete scottarle brevemente e versatili per diverse dimensioni di teglie. Ricordate che la pasta all'uovo raddoppia il suo volume in cottura e che il numero di strati minimo è di 4-5.

