

PRIMI PIATTI

Lasagne nere di mare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lasagne nere di mare, ovvero pasta al nero di seppia con un sughetto delizioso di mare!

Provate anche la variante [al salmone!](#)

INGREDIENTI

LASAGNE NERE 250 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA rustica - 250 gr
POLPETTI 350 gr
GAMBERETTI sgusciati - 350 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8 cucchiai da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
ERBA CIPOLLINA steli - 7
VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri
ORIGANO ESSICCATO 2 cucchiai da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scottate per un minuto le sfoglie di pasta all'uovo nera in abbondante acqua leggermente salata.



- 2 Scolate le sfoglie ed adagiatele su di un canovaccio pulito affinché possano asciugarsi.



- 3 Nel frattempo fate scaldare 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella con uno spicchio d'aglio schiacciato e gli steli di erba cipollina.

Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite i polpetti alla padella e lasciateveli rosolare perbene.



- 4 Nel momento in cui i polpetti saranno ben rosati, sfumate la preparazione con il vino bianco secco, alzate la fiamma per farlo evaporare completamente.



- 5 Portate i polpetti a cottura.

In un'altra padella fate scaldare l'olio extravergine d'oliva rimanente con due spicchi d'aglio tritati e, non appena l'olio sarà caldo e inizierà a sfrigolare, unite la passata di pomodoro.



6 Unite al sugo anche una manciata di origano secco e lasciate insaporire per qualche minuto.



7 Intanto riprendete i polpetti ormai cotti e tritateli finemente al coltello.



- 8 Dopo qualche minuto il sugo di pomodoro si sarà ristretto leggermente, unite quindi i gamberetti sgusciati e i polpetti tritati; salate e pepate adeguatamente.





- 9 Protraete la cottura per almeno 30 minuti con successive aggiunte d'acqua qualora il ragù dovesse asciugarsi troppo.

Prendete una pirofila da forno ed imburratela.

Iniziate a stratificare gli ingredienti partendo con uno strato di sfoglia nera e proseguendo con uno strato di ragù di mare.



- 10 Continuate in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con un po' di ragù di mare.



11 Infornate la lasagna a 180°C per circa 25 minuti.



12 Sfornate la lasagna, lasciatela riposare per 5 minuti, quindi servitela ancora calda.