

PRIMI PIATTI

Lasagne cupcake al ragù di salsiccia e cipolle

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO PASTA ALL'UOVO



Lasagne cupcake al ragù di salsiccia e cipolle

SEDANO 20 gr
CIPOLLA BIANCA 40 gr
CAROTA 40 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PASSATA DI POMODORO 200 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare le lasagne cupcake al ragù di salsiccia e cipolle preparate prima di tutto la pasta all'uovo. In un contenitore capiente unite alla farina, le uova ed il tuorlo, poche gocce di olio ed un pizzico di sale, impastate il tutto prima con una forchetta poi con le mani su di una spianatoia fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- 2** Intanto in un tegame con poco olio, fate rosolare la cipolla bianca, il sedano e la carota tritati finemente per qualche minuto a fuoco basso, unite quindi la salsiccia spezzettata e fatela cuocere bene a calore moderato per qualche minuto fino a che non risulta uniformemente abbrustolita, alzate quindi la fiamma e sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare completamente tutta la parte alcolica. Una volta che la parte alcolica del vino è evaporata, unite il concentrato di pomodoro e mescolate, aggiungete la passata di pomodoro e insaporite con una macinata di pepe; salate nel caso la salsiccia non fosse troppo saporita. Portate avanti la cottura per circa 15-20 minuti, a fuoco basso mantenendo umido con poca acqua calda.

- 3** In un altro padellino fate stufare la cipolla rossa affettata grossolanamente con un filo di olio un mestolino di acqua ed un pizzico di sale, coprite con il coperchio e proseguite la cottura a fiamma moderata per circa 15 minuti fino a che le cipolle risultino morbide.
- 4** Per la besciamella fate sciogliere in un tegamino il burro e unite la farina, amalgamate bene ed unite il latte caldo, regolate di sale, pepe e noce moscata; proseguite la cottura mescolando rapidamente con una frusta fino ad ottenere la densità corretta.
- 5** Ora che gli ingredienti per il ripieno sono pronti, tirate fuori la pasta dal frigo, stendetela con un mattarello alla stessa altezza della pasta per le lasagne tradizionali, oppure con la macchina stendi pasta regolata a 5 o 6; a vostro gusto. Ricavatene 6 quadrati di 10 cm di lato e formate con un coppa pasta dei cerchietti del diametro dello stampo da cupcake, ve ne occorreranno 12. Lessate le forme di pasta ottenute in acqua bollente salata per poco meno di un minuto ed adagiatele su un canovaccio pulito ad intiepidire.
- 6** Imburrate ora uno stampo da cupcake da 6, adagiate su ogni incavo un quadrato di pasta all'uovo, cercate di farlo aderire meglio possibile in modo che sia pratico da riempire. Mettete un pò di besciamella sul fondo del cupcake, quindi un disco di pasta, un cucchiaino circa di ragù di salsiccia, un altro disco di pasta e completate con della besciamella, qualche pezzettino di salsiccia e la cipolla stufata, cospargete con del grana grattugiato. Procedete nella stessa maniera per tutti i cupcake fino ad esaurimento degli ingredienti.
- 7** Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 18 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate lasciate intiepidire e servite.