

Lasagna con salsicce, broccoli e cotechino



il piatto pronto

di [Lello Tornatore](#)

Voglia di qualcosa di diverso? Visto che i “polentoni” ci accusano di mettere pomodoro dappertutto, allora abbiamo pensato di mettere mano ad uno dei mostri sacri della gastronomia campana, nel quale l’oro rosso impera indisturbato. La manovra di “ingegneria gastronomica” non può essere però troppo invasiva, per evitare lo scontato stuolo di proteste dei nostri correghionali. Allora la lasagna la facciamo senza pomodoro ma con salsicce e broccoli, e guai a chi parla!!! Non disponendo di quelli di Paternopoli, abbiamo usato i broccoli di Montoro, che comunque sono buoni, e poi...sono del paese della chef come si fa a dirle di no?

Ingredienti:

4 mazzetti di broccoli, meglio se di Paternopoli, ma anche di Montoro, l’importante è che siano irpini ;-)) - 2

salsicce e 2 cotechini del contadino- 2 spicchi di aglio dell'Ufita- 1 litro di latte - ½ litro di acqua - 2 cucchiari di farina - 1 cucchiaino di noce moscata - 200 gr di caciocavallo podolico grattugiato - 500 gr di lasagne - 1 cucchiaio di olio di Ravece - sale qb

Procedimento:

Per il sugo: in una pentola mettere l'olio e farvi rosolare l'aglio, aggiungere salsicce e cotechini sbriciolati, farli dorare ed aggiungere i broccoli sbollentati e tritati precedentemente. Versare nella pentola un paio di bicchieri di acqua di cottura dei broccoli e far cuocere per una mezz'ora a fuoco moderato.



I broccoli di Montoro



le sfoglie di lasagna

Nel frattempo preparare la besciamella unendo al latte il ½ litro di acqua, mettere al fuoco e quando bolle spegnere ed aggiungere la farina, la noce moscata ed un pizzico di sale.



preparazione della besciamella

Amalgamare gli ingredienti con una frusta fino a quando non avrete ottenuto una crema densa.



fondo di broccoli, salsicce e cotechini

Quando il sughetto dei broccoli sarà pronto unirne la metà alla besciamella.



fondo per stratificazione

Quindi sul fondo di una teglia stendere uno strato di besciamella con i broccoli, poi uno strato di lasagne, proseguire con uno di broccoli, uno di besciamella, spolverizzate con il caciocavallo grattugiato e proseguire fino a 3 strati di lasagne.



teglia pronta per essere infornata

Ponete la teglia di lasagne nel forno a 150C° e fatela cuocere fino a quando sarà ben dorata.



all'uscita dal forno



areale di Lapio

Abbinamento cibo-vino:

Era da tempo che non provavo il Fiano di Avellino dell'areale di Lapio, e quindi c'ho provato con il crù ["Santàri" 2008 di Filadoro](#).



Fiano di Avellino Santàri 2008 docg di Filadoro



Etichetta

Notevole freschezza nonostante i tre anni e più, a contrastare la tendenza dolce della pasta e della besciamella, bella complessità aromatica a fare pari con l'amarognolo dei broccoli. A me è sembrato perfetto, non so a voi...