

# Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

75 minutes



Temps de cuisson

270 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromages :

200 g [Mozzarella](#)

200 g [Ricotta](#) fraîche

60 g [Parmesan](#) râpé

400 g lasagnes napolitaines

200 g longe de porc

150 g cervelas

40 g lard de poitrine

40 g saindoux

30 g concentré de tomates

30 g chapelure

4 l eau

50 g huile d'olive

25 cl vin rouge

1 tige de céleri

1 carotte

1 oignon

2 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Nettoyez, épluchez et émincez une carotte, un oignon, une tige de céleri. Hachez le lard. Versez le tout dans une sauteuse avec 5 cl d'huile d'olive et la longe de porc. Faites rissoler jusqu'à ce que l'oignon brunisse. Ajoutez alors le concentré de tomates et 5 cl de vin rouge, salez, poivrez à volonté. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux durant 3 ou 4 heures en surveillant attentivement le niveau de la sauce. Ajoutez à chaque fois un verre de vin, d'eau ou de bouillon pour déglacer le fond de cuisson. Durant ce temps, taillez la mozzarella en tranches minces. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. Avec une cuillère de bois, mélangez 1 oeuf entier, 3 cuillerées de parmesan, sel et poivre. Dès que le rôti de porc est cuit, hachez-le finement à la machine, débarrassez-en la moitié dans une terrine avec son jus filtré. Placez la seconde moitié dans un autre récipient avec une poignée de parmesan, 1 cuillerée de chapelure. Triturez le tout soigneusement, façonnez de petites polpettines en roulant des boulettes de la grosseur d'une cerise sur la planche à pâtisserie. Faites-les frire dans l'huile bouillante. Dans une marmite contenant 4 litres d'eau bouillante salée, pochez les lasagnes jusqu'à cuisson ferme à la dent- soit 10 minutes environ. Retirez à l'écumoire, rafraîchissez à l'eau froide courante. Laissez égoutter sur un linge sec. Oignez de beurre ou de saindoux un plat à four creux. Rangez alternativement une couche de lasagnes, une de ricotta maniée aux oeufs et au parmesan, arrosée de jus de rôti, avec quelques polpettines, des tranches de cervelas et de mozzarella, jusqu'à épuisement des éléments composants. Couvrez la dernière couche de lasagnes avec les tranches de mozzarella réservées, une grosse poignée de parmesan. Nappez avec le jus de viande. Enfourez 20 minutes près de la voûte du four pour gratiner. Servez dans le plat à gratin.

Ce mets est un repas complet dans la tradition du carnaval. On peut employer du pecorino au lieu du parmesan si l'on préfère un assaisonnement piquant.