

LASAGNE DI GRANO SARACENO AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

300g di farina di grano saraceno;
100g di farina di frumento;
200g di patate;
100g di formaggio Castelmagno;
150g di panna.

Preparazione:

Impastate le due farine con un pizzico di sale ed acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Tirate la sfoglia, come d'uso, e tagliate le lasagne corte e larghe un centimetro circa. In abbondante acqua salata lessate per cinque minuti le patate tagliate a spicchi, aggiungete le lasagne e continuate la cottura per altri cinque minuti. Scolate il tutto e fate saltare in padella col Castelmagno fuso e panna. Eventualmente si possono ancora fare gratinare in forno prima di servire.

di Rita Ferrero