

# IGLESCORELLI LE RICETTE

## LASAGNETTE CACIO E PEPE



### PER LE LASAGNETTE per 4 persone

12 quadrati di circa 7 cm di sfoglia all'uovo  
400 g fonduta di pecorino al pepe nero  
30 g Pecorino Romano DOP, grattugiato  
4 cucchiaini di latte  
burro

Preparate un tegame di acqua bollente salata. Tuffate un poco alla volta i quadrati di sfoglia nell'acqua bollente, appena viene a galla raccogliete con una ramina, e immergete immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio. Ripetete l'operazione fino a terminare tutti i pezzi di sfoglia. Scolate la sfoglia dall'acqua e ghiaccio, asciugate su di un canovaccio da cucina. Imburrate gli stampini.

Componete le lasagnette appoggiando un quadrato di sfoglia all'interno di ogni stampino, facendo cadere i lembi all'esterno dello stampino. Aggiungete fonduta di pecorino e un poco di pecorino grattugiato.

Richiudete i lembi di pasta torcendoli leggermente così da formare un ciuffo. Cospargete con pochissimo burro fuso.

Cuocete le lasagnette in forno preriscaldato a 170-180°C per circa 25 minuti, la sfoglia sulla

cima deve essere ben croccante e dorata.

Scaldare la rimanente fonduta in un padellino, se necessario allungate con un filo di latte.

Velate il fondo del piatto con la fonduta, disponete tre lasagnette per piatto.

### PER LA FONDUTA DI PECORINO AL PEPE NERO per 500 ml

40 g burro  
40 g farina  
250 ml latte  
150 g Pecorino Romano DOP grattugiato  
3 g pepe nero macinato  
sale

Scaldare il latte in un piccolo tegame. In un altro piccolo tegame sciogliete il burro, aggiungete la farina, mescolate bene e cuocete per un paio di minuti.

Versate al filo il latte caldo sulla crema di burro e farina mescolando energicamente, lasciate sobbollire per qualche minuto. Filtrate al colino fine, condite con il formaggio grattugiato, il pepe e regolate di sale.

