

LASAGNA INTORDELLATA O STORDELLATA

Ricetta dell'Associazione LE GRAZIE che organizza la decennale sagra della Lasagna

Storia del prodotto

Le lasagne "intordellate" sono un piatto caratteristico della zona di Massa area Geografica della Toscana Nord, che comprende la provincia di Massa Carrara.

Sono un piatto strepitoso, molto ricco ed il loro nome richiama i "tordelli", cioè i tipici ravioli, solo che in questo caso il ripieno è fuori e non dentro la pasta.

Le lasagne intordellate, sono piatto di recupero e derivano proprio dai Tordelli.

I Tordelli, venivano poi conditi quasi sempre con un sugo di carne, spesso manzo e maiale, diventando una leccornia preziosa.

Capitava spesso che il giorno dopo, finiti i tordelli, fossero avanzati dei ritagli di pasta, un pò di ripieno e ovviamente del sugo, che veniva sempre preparato in generose quantità.

Ebbene questi ritagli venivano tagliati a mò di lasagnette e ripieno avanzato e ragù venivano uniti, regalando un piatto "riciclato" di grande ingordigia e bontà. Nascono così le Lasagne Intordellate o Stordellate. Le nostre lasagne vengono prodotte presso la sede della nostra associazione "Le Grazie" e offerti agli ospiti della rinomata Sagra della Lasagna Intordellata, che si svolge nella seconda quindicina di luglio.

La ricetta utilizzata è tramandata alla nostra Cuoca da più di un secolo, utilizzata prima dalla sua mamma e dalla propria nonna.

Di seguito indichiamo gli ingredienti utilizzati per un kg di prodotto:

Ingredienti per il ragù:

Trito abbondante di cipolla, sedano, carota
400g macinato di vitello
300g macinato di maiale
2 salsicce
3 bottiglia di salsa di pomodoro
1 barattolo di concentrato di pomodoro
Olio q.b.
Un mazzetto di poverino (timo)

Ingredienti per la pasta:

1 kg di farina bianca
10 uova
300g di spinaci lessati

Ingredienti per il ripieno:

Trito abbondante di cipolla, sedano, carota
300g macinato di maiale
300g di mortadella
300g di macinato vitello
300g di bietola bollita
Poverino (timo) q.b.
4 uova
Pangrattato q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento:

In una casseruola mettete olio generoso con il classico battuto di sedano, carota e cipolla. Fate rosolare bene, aggiungete i macinati di manzo, maiale dopodiché sfumate con il vino rosso. Fate consumare il vino e a questo punto aggiungete la passata di pomodoro e il concentrato. Fate cuocere per molte ore

Preparate il ripieno:

In una casseruola mettete olio generoso con il classico battuto di sedano, carota e cipolla. Fate rosolare bene, aggiungete i macinati di manzo, maiale e mortadella, sfumate con il vino rosso. Aggiungete la bietola il puerin e le spezie. aggiungete uova e pangrattato il ripieno deve risultare non troppo morbido.

Preparazione della pasta:

Create una fontana e unite le uova intere, un pizzico di sale. Impastate con decisione fino ad ottenere una massa liscia e ben amalgamata. Stendete la pasta all'uovo e lasciatela riposare coperta da pellicola alimentare. Dopo che la pasta ha riposato, tagliatela con la forma di maltagliati o lasagnette, arrivando a ottenere delle forme rettangolari o romboidali.

Preparazione della ricetta:

Una volta cotta la pasta, unite assieme al sugo, piccole polpettine di ripieno spolverate con del generoso parmigiano e il piatto è pronto.