



CUCINA CON NOI!

# Lasagna aperta al baccalà e friarielli all'olio nuovo e guanciale di cinta senese tostato

## INGREDIENTI

300 g di farina

---

3 uova

---

sale

---

300 g di baccalà spugnato

---

300 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

2 spicchi di Aglio Orogel

---

peperoncino

---

sale

---

pepe

---

olio extravergine d'oliva

---

vino bianco

---

4 fette di guanciale di cinta senese

---



60



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Amalgamare la farina con le uova e il sale, impastare per 5 minuti e lasciare riposare per 30 minuti circa.
- 2** Sfilettare il baccalà e cuocere in un tegame con olio e aglio, sfumare con il vino bianco e ultimare la cottura, regolare di sale e pepe.
- 3** Cuocere i friarielli al vapore per circa 8 minuti; saltare in padella con aglio, olio e il peperoncino, regolare di sale e pepe.
- 4** Stendere la pasta e ricavare dei dischi di 8 cm, lessare e disporre in una teglia imburata. Farcire i dischi con uno strato di friarielli e uno di baccalà, ripetere l'operazione un'altra volta e infine coprire con un ultimo disco, passare in forno a gratinare per 5 minuti.
- 5** Tostare il guanciale. Disporre su un piatto le lasagnette, disporre sopra il guanciale tostato e condire tutto con olio extravergine di oliva.

