



Ricetta per il contest Lo Pan Ner di De Luca Maria Rosaria

Scheda anagrafica:

- De Luca Maria Rosaria
- Pagina Facebook <https://www.facebook.com/CucinaCasarecciadiRosy>
- Profilo Facebook <https://www.facebook.com/mariarosariadeluca0/>
- Profilo Instagram <https://www.instagram.com/instacucinacasareccia/>
- Twitter @cucincasareccia

Link alla ricetta

<https://www.cucinacasareccia.it/cestini-di-lo-pan-ner-con-lasagne-bastarde-toscane/>

Ingredienti per 6 persone:

Per Lo Pan Ner:

550 g di **Farina di segale integrale**

250 g di **Farina di grano tenero tipo 0**
200 g di **Farina di grano tenero integrale**
600 ml di acqua
20 g di lievito di birra fresco o 10 di lievito secco
20 g di sale

Per le lasagne bastarde:

200 g di farina di semola
100 g di **farina di castagne**
4 uova
6 g di sale

Per il condimento:

750 g di **ricotta di pecora** fresca
150 ml di **panna da cucina**
100 g di pecorino grattugiato
100 g di parmigiano grattugiato
pepe
Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Preparare il pane [seguendo la ricetta che si trova sul blog](#).

Ma quando si arriverà alla seconda lievitazione (quindi dopo l'ora di riposo) non dargli la forma della pagnotta, ma si dovrà dare la forma di cestini.

Formare tanti pezzetti dal peso di circa 250 g (perchè ho utilizzato delle scodelle dal diametro di 15 cm);

Stendere a formare un cerchio di 25 cm i pezzetti di impasto e ricoprire il fondo delle scodelle, magari ungendole un po'.

Se si preferisce preparare dei cestini più piccoli, ho utilizzato dei pirottini e ricoperti con 50 g di impasto e in questo caso se ne ricaveranno 25 cestini.

Una volta preparati mettere in forno già caldo a 200° modalità ventilato, per 30 minuti.

Una volta pronte lasciarle completamente raffreddare prima di staccare il cestino di pane dal contenitore.

Come preparare le lasagne

Setacciare entrambe le farine e poggiarle a fontana su una spianatoia, praticare un foro al centro e inserire le uova con un pizzico il sale.

Con una forchetta sbattere le uova e piano piano farle assorbire dalla farina e formare un composto liscio e compatto; avvolgerlo in un canovaccio pulito e mettere in frigo per 1 ora.

Trascorsa l'ora di riposo riprendere il composto e un pezzo alla volta formare delle sfoglie stendendole con il mattarello o con la nonna papera.

Ho utilizzato quest'ultima per stendere la pasta e considerato che la mia macchinetta ha una numerazione da 1 a 7 per stabilire lo spessore, io sono arrivata a 5.

Ricavate le sfoglie le ho tagliate a quadrati di circa 8 cm, che ho appoggiato su un vassoio infarinato per farle un po' asciugare.

Prepariamo il condimento:

Mettere al fuoco l'acqua per cuocere le lasagne.

In una ciotola setacciare la ricotta, unirvi la panna e mescolare con un mestolo di acqua calda della pasta.

Aggiungere il pecorino e il parmigiano e mescolare fino ad ottenere una crema.

Far cuocere le lasagne nell'acqua che bolle e salata per alcuni minuti, fino a quando non saliranno in superficie;

scolarli con un mestolo bucherellato e metterli direttamente nel composto di ricotta e panna.

Inserire due mestoli di lasagne condite nei cestini grandi, oppure due cucchiari in quelli piccoli; cospargere con altro formaggio, un filo d'olio e qualche fogliolina di nepitella fresca.

Servire in tavola ancora caldi.