

# La delicata Lasagna al ragù di vitello e fonduta di grana

Ricette di **Maurizio Rossi**  
e **Grazia Amodei**

**Ingredienti per 6 persone**  
**Difficoltà:** Alta  
**Tempo:** 1 ora e 25 minuti

**Ragù** - In una padella mettere un trito di sedano carote e cipolla con olio, aggiungere circa 250 grammi di vitello tritato, fare rosolare e aggiungere 2 cucchiari di polpa di pomodoro. Una volta rosolato il tutto, sfumare con un bicchiere abbondante di Franciacorta e salare. Sfumato il Franciacorta, aggiungere 2 mestoli di brodo e cuocere a fuoco lento per circa 3/4 ore.

**Pasta** - Servono 90 grammi di farina 00, 90 grammi di farina di semola, 2 uova intere e sale quanto basta. Impastare,

lasciare riposare per circa 30 minuti, quindi tirare la pasta con la sfogliatrice. Una volta tirata la pasta scottarla in acqua bollente e poi freddarla.

**Fonduta di grana padano** - 30 grammi di burro sciolto a cui aggiungere 30 grammi di farina, amalgamare il tutto e cuocere per pochi minuti. A parte, portare a bollore mezzo litro di latte, salare quindi aggiungere noce moscata quindi incorporare farina e burro e fare rapprendere. Togliere dal fuoco e aggiungere 15 grammi di grana padano mescolando. Una volta pronti tutti gli ingredienti, comporre la lasagna: strato di pasta, strato di fonduta, strato di ragù. Informare a 180 gradi per 17 minuti.



Strati di gusto  
per un primo  
da leccarsi i baffi  
La cottura  
perfetta è in forno  
a 180 gradi

## IL VINO

### Saline Si sentono il miele e le spezie

**Caratteristiche gustative** - Colore giallo dorato, perlage fine e persistente. Aroma molto intenso con note di miele e spezie bianche. Ottima struttura e sapidità al palato.

**Vinificazione** - L'uva a grappolo intero viene vinificata con l'utilizzo del torchio marmonnier, un antico sistema di pressatura che garantisce il massimo rispetto delle caratteristiche dell'uva Pinot nero. Dal torchio viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra i 16 e 18 gradi. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.



**Varietà:**  
100% Pinot Nero - Affinamento sui lieviti - 100 mesi - Dosaggio - Zero

# Acciughe con polenta e riduzione al Franciacorta

Un secondo  
piatto gustoso  
e 'povero'  
al tempo stesso  
Una ricetta  
antica rivisitata  
con arte

**Acciughe con riduzione di Franciacorta** - Dissalare 16 acciughe, spinarle e porle in olio extravergine d'oliva. A parte, in un pentolino, ridurre di circa dieci volte 100 gr di Franciacorta. Raggiunta la riduzione, aggiungere 200 grammi di panna, lasciare amalgamare sul fuoco per qualche minuto. Lasciare freddare e impiattare disponendo 8 filetti di acciughe. Con un cucchiaino, distribuire la riduzione e servire con un po' di prezzemolo tritato.

**Polenta** - In un paiolo apposito, due litri d'acqua e 500 grammi di farina di mais bianco-perla, prodotto dei presidi slow food. Sale quanto basta e mezzo bicchiere di olio extravergine.



**Ingredienti per 4 persone**  
**Difficoltà:** media  
**Tempo:** 1 ora e 25 minuti