

LASAGNE DA FORNÈL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lasagne, lasagne da fornèl.



La storia

Questo prodotto è presente nel territorio da almeno 30 anni come riportato nel "Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino centrale e meridionale", 1992, autore G.B. Rossi.

Descrizione del prodotto

Le "lasagne da fornèl" sono lasagne fatte in casa con farina bianca, uova, acqua, latte, semi di papavero, zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella.

Processo di produzione

Si fa la sfoglia con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 8-10 cm. Poi si lavano gli ingredienti che verranno amalgamati assieme alla pasta. Si pesta il seme di papavero in una pila di pietra, a questo si aggiunge zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella; si cuociono le lasagne e si scolano. Successivamente, in una padella, una volta unto il fondo con il burro, si mette l'uva passa, i semi di papavero trattati e zucchero, quindi si ricopre il tutto con uno strato di lasagne e vi si aggiunge burro, cannella, zucchero, arachidi e noci pestate. Si fanno più strati di lasagne ed infine si mette la padella nel forno (nel "fornèl"), per mezz'ora.

Usi

Ottime se accompagnate con sughi di carne o di verdure.

Reperibilità

Si trovano nei pasticci artigianali o proposte nei menù di qualche ristorante della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Vallata Agordina in particolare la Valle del Biois, Canale d'Agordo, Falcade, in provincia di Belluno.

