**Carnival lasagne van nonna Titta**

Nodig (4 personen):

375/400 gram olijfoliedeeg

250 gram gedroogde spaghetti

1 teentje knoflook

½ rode chilipeper

Olie

125 gram hoh gehakt

1,5 groot ei of 2 kleintjes

20 gram grove paneermeel

8 gram verse basilicum

40 ml Greco di Tufo witte wijn

1 blik gepelde tomaten

25 gram Parmezaanse kaas

85 gram ricotta

3 plakjes prosciutto

*Olijfoliedeeg (375/400 gram):*

250 gram tipo 00 bloem + extra om te bestuiven

zout

1 groot ei

50 ml milde olijfolie

25 ml extra vierge olijfolie

*Bereiding deeg:*

Giet de bloem in een grote kom met een flinke snuf zeezout. Maak een kuiltje in het midden, breek het ei en giet er vervolgens beide oliën als 30 ml warm water in. Gebruik een vork om dit vocht te roeren en breng het meel geleidelijk van buitenaf mee naar binnen totdat een bal deeg begint te vormen. Leg op een schoon oppervlak en kneed slechts een paar minuten, wikkel vervolgens in keukenfolie en laat even rusten. Rol uit met een deegroller tot de gewenste dikte op een licht met bloem bestoven oppervlak.

Bereiding:

Maak eerst je olijfoliedeeg. Kook dan de pasta in een grote pan kokend gezouten water gedurende 2 minuten minder dan de instructies op de verpakking en laat goed uitlekken. Schil ondertussen de knoflook, snijd ze fijn met de spaanse pepers en plaats beide in een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel olie. Bak gedurende 2 minuten, terwijl je het vlees met wat ei, paneermeel, zeezout en zwarte peper mengt. Rol in balletjes van 2 cm en bak ze mee in de pan gedurende 5 minuten en totdat ze licht goudbruin zijn. Scheur er wat basilicumblaadjes doorheen en giet de wijn erbij. Laat dit wat inkoken. Vermaal de gepelde tomaten met handen en voeg dezse toe. Giet er vervolgens nog ¼ blik water in. Laat 5 minuten sudderen, proef en breng tot in de perfectie op smaak. Verwarm de oven voor op 180ºC. Rasp de helft van de Parmezaanse kaas fijn over de uitgelekte pasta, voeg het resterende ei en ½ eetlepel olie toe, roer goed en verdeel vervolgens over twee kommen. Meng de ricotta door de eerste kom. Verwijder de gehaktballen naar één kant, gooi de tomatensaus in de tweede kom en maak indien nodig los met een scheutje water. Doe nu de helft van de tomatenpasta in een diepe ovenschaal van 30 cm. Pluk een paar basilicumblaadjes, rasp fijn over een beetje Parmezaanse kaas en leg meer dan de helft van de prosciutto. Schik de helft van de ricotta pasta erop en dan de gehaktballen. Herhaal de ricotta pastalaag, voeg de rest van de basilicum, Parmezaanse kaas en prosciutto toe en werk af met de resterende tomatenpasta. Rol het deeg uit tot 3 mm dik, snijd in reepjes en schik over de pasta, zo creatief als je wilt. Bak 40 minuten onderin de oven of tot de schotel goudbruin is. Snijd en serveer meteen.