LASAÑA AL CARBÓN CON ÈRAGÙBIANCO, VELOUTÉ DE TOMATES DÁTIL AMARILLOS Y VIRUTAS DE PARMESANO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

160g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X
20g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
280g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin tomate con carne de pollo y ternera) - SR1
40g + acqua 160g (per besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingredientes

200g de bechamel
50g de queso Parmigiano Reggiano, rallado
al gusto tomillo fresco
al gusto perejil
al gusto sal y pimienta
2 dientes de ajo
al gusto brotes de albahaca
(para la pasta fresca al carbòn) 300g de harina 00
(para la pasta fresca al carbòn) 100g de polvo de carbón

Preparación

para 4 personas

Preparar la pasta fresca a mano o con la batidora. Para ello, mezclar el carbón con la harina, añadir los huevos y empezar a amasar. Dejar que repose en una bolsa sellada en el frigorífico durante al menos un par de horas. En un recipiente, mezclar la bechamel con la salsa Èragùbianco, el tomillo y el perejil frescos y salpimentar. Para preparar las virutas de Parmigiano Reggiano, poner una cuchara de queso rallado en un trozo de papel de horno, calentar en el microondas durante un minuto hasta que se funda y dejar que se enfríe. Extender la masa y formar círculos de unos 8 cm de diámetro. Cocer en agua con sal hirviendo durante un minuto, escurrir y enfriar en agua helada. Formar porciones de lasaña alternando un círculo de pasta con salsa Èragùbianco (previamente preparada) y una pizca de queso Parmigiano Reggiano rallado hasta que tenga 5 o 6 capas. Preparar 4 porciones. Hornear la lasaña en un horno precalentado a 180 °C durante 20-30 minutos hasta que se hayan dorado. Mientras la lasaña está en el horno, preparar la velouté de tomates amarillos. Sofreír el ajo en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, añadir los tomates dátil amarillos enteros y cocinarlos durante 15 minutos. Mezclar y salpimentar. Poner la velouté de tomate en un plato, colocar cuidadosamente la lasaña encima y servir con virutas de parmesano, brotes de albahaca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)