LASAÑA DE REMOLACHA CON QUESO DE CABRA, SALSA DE TOMATES DÁTIL Y PESTO GENOVÉS



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

20g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
240g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CU0K
40g + 160g acqua (per la besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41
60g Pesto genovés - C3H
80g Rape rosse a fette - VH3

Ingredientes

120g de bechamel
120g de queso de cabra fresco
al gusto albahaca fresca
al gusto queso Parmigiano Reggiano
al gusto sal y pimienta
al gusto berro
(para las perlas de albahaca) 40g de albahaca
(para las perlas de albahaca) 60g de agua
(para las perlas de albahaca) 1g de alginato de sodio
(para las perlas de albahaca) 2,5g de cloruro cálcico
(para la pasta fresca de remolacha) 300g de harina 00
(para la pasta fresca de remolacha) 100g de harina de trigo duro
(para la pasta fresca de remolacha) 110g de huevo
(para la pasta fresca de remolacha) 30g de yemas de huevo
(para la pasta fresca de remolacha) 80g remolacha
(para la pasta fresca de remolacha) 30g de agua

Preparación

para 4 personas

Cocinar la remolacha durante una hora en un horno de vapor, dejar que se enfríe, pelarla y picarla fina. Preparar la masa de pasta fresca a mano o con la batidora. Para ello, incorporar los huevos, la remolacha mezclada y el agua a la harina, y empezar a amasar. Dejar que repose en una bolsa sellada en el frigorífico durante al menos un par de horas. Para las perlas de albahaca, escaldar las hojas de albahaca durante unos segundos en agua hirviendo y luego enfriarlas en agua helada. Escurrir la albahaca, mezclarla con agua y luego tamizarla con un colador fino. Añadir el alginato de sodio (1 g por cada 100 g de líquido) y mezclar con la batidora de mano. Poner el líquido en una jeringa y verter unas gotas en un recipiente con 500 g de agua y 2,5 g de cloruro cálcico. Dejar las perlas en este líquido durante 20-30 segundos, escurrirlas con una cuchara para esferificaciones y sumergirlas en un recipiente con agua fría para eliminar cualquier residuo del cloruro cálcico. 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. Para preparar la salsa de queso de cabra, mezclar la bechamel con el queso de cabra hasta que quede una masa homogénea. Formar las lasañas alternando un círculo de pasta con salsa bechamel con queso de cabra, salsa de tomates dátil y queso Parmigiano Reggiano rallado hasta que tenga 5 o 6 capas. Preparar 4 porciones. Hornear las lasañas en un horno precalentado a 180 °C durante 20-30 minutos hasta que se doren. Poner cada lasaña en el centro de un platoy servir con pesto genovés, perlas de albahaca, hojas de albahaca fresca 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)