LASAGNES AU CHARBON AVEC ÈRAGÙBIANCO, VELOUTÉ DE TOMATES CERISES JAUNES ET CHIPS DE PARMESAN



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

160g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
20g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
280g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
40g + acqua 160g (per besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingrédients

200g sauce béchamel
50g parmesan Parmigiano Reggiano, râpé
q.s. thym frais
q.s. persil
q.s. sel et poivre
2 gousses d'ail
q.s. micro basilic
(pour les pates fraiches au charbon) 300g farine « 00 »
(pour les pates fraiches au charbon) 100g poudre de charbon
(pour les pates fraiches au charbon) 175g œufs

Préparation

pour 4 personnes

Préparer la pâte pour les pâtes fraîches à la main ou avec un robot de cuisine : incorporer le charbon à la farine, puis ajouter les œufs et commencer à pétrir. La laisser reposer dans un sac étanche au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Dans une jatte, mélanger la béchamel avec le Èragùbianco, le thym frais et le persil, puis saler et poivrer. Préparer les chips de parmesan Parmigiano Reggiano : déposer une cuillère à soupe de parmesan râpé sur un morceau de papier sulfurisé et mettre au microondes pendant une minute jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis laisser refroidir. Étendre la pâte et former des disques d'environ 8 cm de diamètre. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant une minute, les égoutter et les refroidir dans de l'eau glacée. Réaliser les lasagnes en alternant un disque de pâte avec de la sauce Èragùbianco (préalablement préparée) et une poignée de parmesan Parmigiano Reggiano râpé, en formant 5/6 couches. Créer 4 portions. Faire cuire les lasagnes au four préchauffé à 180°C pendant environ 20-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pendant la cuisson des lasagnes, préparer le velouté de tomates jaunes : verser un filet d'huile d'olive extra vierge dans une poêle et faire revenir l'ail, puis ajouter les tomates cerises jaunes entières et faire cuire pendant 15 minutes. Mixer, puis saler et poivrer. Verser le velouté de tomates sur une assiette, y déposer avec précaution les lasagnes, garnir avec des chips de parmesan, du micro basilic et un filet d'huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)