LASAGNETTA DI RAPA ROSSA, CAPRINO, SUGO AI DATTERINI E PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

20g Olio extravergine di oliva - EKC

240g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

40g + 160g acqua (per la besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41

60g Pesto alla genovese - C3H

80g Rape rosse a fette - VH3

Ingredienti

120g Fromaggio Caprino fresco

q.b. Basilico fresco

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e pepe

q.b. Crescioni

40g (per le perle di basilico) basilico

60g (per le perle di basilico) Acqua

1g (per le perle di basilico) Alginato di sodio

2,5g (per le perle di basilico) cloruro di calcio

300g (per la pasta fresca alla rapa rossa) Farina '00'

100g (per la pasta fresca alla rapa rossa) Semola rimacinata

110g (per la pasta fresca alla rapa rossa) Uova

30g (per la pasta fresca alla rapa rossa) Tuorli d'uova

30g (per la pasta fresca alla rapa rossa) Acqua

Procedimento

Per 4 persone

Preparare l’impasto della pasta fresca a mano o con una planetaria: unire alla farina le uova, le Rape rosse frullate, l’acqua e cominciare ad impastare. Lasciare riposare in frigorifero, sottovuoto, per almeno un paio d’ore. Per le perle di basilico: sbollentare le foglie per pochi secondi acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare il basilico e frullarlo con l’acqua, poi filtrarlo con un colino a maglia fine. Aggiungere l’alginato di sodio (1 g ogni 100 g di liquido) e frullare con il minipimer. Versare il liquido in una siringa e far cadere delle gocce all’interno di una ciotola con 500 g di acqua e 2,5 g di cloruro di calcio. Lasciare le perle in questo liquido per 20-30 secondi, scolarle con un cucchiaio forato e immergerle in una ciotola di acqua fredda, per eliminare i residui di cloruro di calcio. Stendere l’impasto e formare dei dischi della dimensione di circa 8 cm. Sbollentarli in acqua bollente salata, per un minuto, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Nel frattempo preparare la Besciamella, utilizzando il Preparato in polvere per Besciamella, seguendo le istruzioni e i dosaggi presenti sulla confezione. Preparare la salsa al Caprino miscelando assieme la Besciamella con il formaggio, fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare le lasagnette sovrapponendo un disco di sfoglia con un po’ di salsa di Caprino il Sugo ai pomodorini datterini, il Parmigiano Reggiano grattugiato, andando a formare 5/6 strati. Continuare fino alla creazione di 4 porzioni. Cuocere le lasagnette in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-30 minuti, fino al raggiungimento della gratinatura. Posizionare le lasagnette al centro del piatto, guarnire con Pesto alla genovese, perle al basilico e qualche fogliolina di basilico fresco, ultimare con un filo d’Olio extra vergine di oliva.

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