LASAGNETTA NERA CON ÈRAGÙBIANCO, VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO E CHIPS DI PARMIGIANO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

160g Datterini gialli interi in succo - XM1X

20g Olio extravergine di oliva - EKC

280g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

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

Ingredienti

50g Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. Timo fresco

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e pepe

2 Spicchi d'aglio

q.b. Micro basilico

300g (per la pasta fresca al carbone vegetale) Farina '00'

100g (per la pasta fresca al carbone vegetale) Carbone vegetale in polvere

175g (per la pasta fresca al carbone vegetale) Uova

Procedimento

Per 4 persone

Preparare l’impasto della pasta fresca a mano o con una planetaria. Unire la farina con il carbone vegetale, aggiungere le uova e cominciare ad impastare. Lasciare riposare in frigorifero, sottovuoto, per almeno un paio d’ore. Nel frattempo preparare la Besciamella, utilizzando il Preparato in polvere per besciamella, seguendo le istruzioni e i dosaggi presenti sulla confezione. In una ciotola unire la Besciamella, Èragùbianco, timo fresco, prezzemolo e aggiustare di sale e pepe. Preparare le chips di Parmigiano Reggiano, mettendo un cucchiaio di formaggio grattugiato su un pezzo di carta da forno e fare sciogliere in microonde per circa un minuto, fare poi raffreddare. Stendere l’impasto e formare dei dischi della dimensione di circa 8 cm. Sbollentarli per un minuto in acqua bollente salata, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Formare le lasagnette sovrapponendo un disco di sfoglia con il mix di Èragùbianco (precedentemente preparato) e una spolverata di Parmigiano Reggiano, formare 5/6 strati ultimando con il mix. Continuare fino alla creazione di 4 porzioni. Cuocere le lasagnette in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-30 minuti, fino alla gratinatura. Mentre le lasagnette sono in forno, preparare la vellutata: in una padella scaldare un filo di Olio extra vergine di oliva, aggiungere l’aglio in camicia, e poco dopo i Datterini gialli e cuocere per 15 minuti. Frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe. Versare in un piatto la vellutata, posizionarvi sopra le lasagnette, guarnire con chips di Parmigiano Reggiano, foglioline di micro basilico e un filo di Olio extra vergine di oliva a crudo.

©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)