



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003123 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 18:41

da LADYCHEF ELISA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lasagna croccante

Con questa ricetta ho pensato di rivisitare la lasagna napoletana, un piatto tradizionale della cucina campana. Utilizzando ingredienti locali e freschi creando un piatto innovativo e gustoso. Ho dato sfogo alla mia fantasia mettendo insieme i miei 3 elementi preferiti, intraprendendo così un viaggio alla scoperta dei sapori della mia terra.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

Garofalo lasagna liscia:

n. 4 Sfoglie Sfoglia (Garofalo di Gragnano)

Salsa besciamella :

450 ml Latte

40 g Burro

30 g Farina "00"

q.b. Sale

Salsa:

500 g Pelati pomodoro san marzano

n.1 Spicchio Aglio

20 g Olio extravergine Di Oliva D. O. P. Penisola sorrentina

q.b. Sale

n.3 Basilico (foglie)

Pesto di basilico:

30 g Basilico fresco

50 ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

35 g Parmigiano Reggiano

15 g Pecorino Romano dop

8 g Pinoli

5 g Aglio

q.b. Sale grosso

Farcia:

n. 8 Gamberi

Preparazione

Precuocere le sfoglie per cinque minuti, dopo tagliarle a metà e cuocerle al forno per 10 minuti a 180°.

Preparare la besciamella: portare il latte ad ebollizione, a parte preparare un roux bianco con burro e farina.

Una volta che il latte è arrivato ad ebollizione, unire il roux al latte (precedentemente salato) mescolando ancora per 30/40 secondi sul fuoco e 1 minuto a fuoco spento.

Preparare il sugo soffriggendo uno spicchio d'aglio in olio, aggiungere il pelato, qualche foglia di basilico e sale. Lasciare

in cottura per 10 minuti circa, ed a cottura terminata frullare il tutto. Tostare i pinoli a 160° per 10 minuti.
Preparare il pesto: pulire le foglie di basilico con un panno morbido, pestare l'aglio con un pizzico di sale grosso, aggiungere le foglie di basilico, poi i pinoli e i formaggi grattugiati (parmigiano e pecorino) un po' alla volta mescolando sempre, alla fine aggiungere l'olio di oliva extravergine, fino a raggiungere una salsa omogenea.
Sgusciare i gamberi e tagliarle a metà, conservando la testa e la coda per poi friggerle nella farina di riso in olio a 150° a scopo decorativo.
Rosolare leggermente i gamberi in una padella antiaderente.
Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti, assemblare la lasagna.
In una teglia con carta da forno porre la prima sfoglia con sugo di pomodoro, besciamella, gamberi, pesto e pinoli, procedere quattro strati. Infornare a 180° per 10 minuti. Una volta raggiunta la cottura desiderata, impiattare ponendo prima un po' di besciamella calda sul fondo del piatto poi la lasagna, alla fine decorare con la testa e la coda di gamberi fritti precedentemente e qualche fogliolina di basilico.

Vino consigliato

Vino bianco: Greco di tufo (Avellino)