



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001894 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Mar 2018 alle ore 09:24**

**da CIRO SALATIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Lasagna di scialatielli gamberi, zucchini e pancetta**

Lasagna di scialatielli gamberi, zucchini, pancetta, fior di latte per una proposta alternativa alla classica lasagna.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 2 persone**

Minuta:

500 g farina "00"

10 g sale fino

20 g formaggio grana grattugiato

2 cl olio evo

Pepe di mulinello

n. 8 foglie di basilico

n.1 uovo intero

150/200 latte intero

Semolino bianco per la lavorazione

Besciamella di bisque:

50 g di burro sciolto

30 g di farina

1/2 litro di bisque

Salsa besciamella:

1 lt di latte

100 g di burro

50/60 g di farina e sale

n. 1 limone grattato.

Ingredienti per la farcitura:

600 g zucchini

n. 20 foglie di basilico

Pepe di mulinello q.b.

1 kg gamberi rossi Sicilia

300 g fior di latte di Agerola

150 g pancetta tesa affumicata

Olio per frittura q.b.

150 g caciotta

una grattata di limone

parmigiano reggiano q.b.

sale q.b.

### **Preparazione**

Setaccia la farina, e disponila a fontana, nel centro metti l'olio, le uova sbattute, il sale fino, il pepe macinato, le foglie di basilico tritate a coltello e comincia ad impastare aggiungendo il latte man mano che assorbirai i primi liquidi.

L'impasto dovrà risultare ben compatto e non troppo morbido.

Fallo riposare per 30 minuti e col matterello stendi delle sfoglie che taglierai dello spessore di circa 2 mm e dalla lunghezza che può variare dai 10 ai 2 cm.

Preparazione per il condimento della lasagna

Besciamella di bisque: a 50 g di burro sciolto sul fuoco aggiungi 30 g di farina, stempera bene per almeno 2 minuti e versa mezzo litro di bisque bollente gradualmente girandola energicamente.

Salsa besciamella: fare una salsa besciamella profumata al limone, la sera prima aggiungere nel latte un limone grattato, per far prendere un bel sapore aromatico.

Per le zucchine: taglia a rondelle le zucchine e friggile, appena fredde condirle con assai basilico e aggiustarle di sale e pepe di mulinello.

Per il carpaccio di gamberi: pulire i gamberi rossi, aprili a metà e battili tra due fogli di pellicola trasparente.

Poi tagliare il fior di latte a fettine sottili.

Sgranare la caciotta a mano e metterla fra gli strati.

Affettare e tostare al forno la pancetta affumicata e tagliata a julienne.

Per la lasagna: stendere la sfoglia di scialatielli e lessarla in acqua salata bollente per qualche minuto.

Imburrare una teglia e foderarla con la pasta degli scialatielli.

Spalmare uno strato sottile di salsa besciamella, aggiungere le zucchine. il fior di latte, qualche nuvola di caciotta e coprire con i carpacci di gamberi, una julienne di pancetta croccante.

Foderare nuovamente con la sfoglia di scialatielli, uno strato sottile di besciamella di bisque e tutto il resto degli ingredienti come da primo strato.

Ripetere l'operazione fino ad ottenere 3-4 strati.

Coprire con salsa besciamella, fior di latte e mettere in forno a 175° per almeno 20 minuti.

Prendere la teglia e servirla al tavolo degli ospiti e buon appetito...!!!

### **Vino consigliato**

Piediroso dei Campi Flegrei