



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002789 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mar 2019 alle ore 11:57

da GIULIANO CANZANELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lasagne tricolore

Lasagne tricolore con pasta fresca di colore verde data dall'estrazione della clorofilla dagli spinaci, stratificata con salsa di pomodoro e pomodoro giallo, e mozzarella alla brunnoise e decorazioni con salsa di pomodoro giallo e rosso e estrazione di basilico.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 1 persone

Pasta fresca:

250 g farina

25 g di estrazione di clorofilla dagli spinaci

250 g pomodorini gialli

250 g pomodorini rossi

150 g mozzarella brunnoise

aglio q.b.

Sale q.b.

Olio q.b.

Decorazioni:

Estrazione di basilico q.b.

Parmigiano q.b.

Pan grattato q.b.

Strumenti di cottura

Pentole mini pimer chinoix teglia coppapasta e forno a 160°

Preparazione

Estrarre il basilico e mettere l'estrazione in un biberon da parte. Fare la pasta fresca con purea di spinaci sciolta in acqua e farina, copparla e mettere da parte. In due padelle diverse fare saltare con aglio, sale e olio i due tipi di pomodorini ed emulsionare in due brick diversi, quindi aggiungere il parmigiano per addensare le due salse. Mettere da parte. Tagliare la mozzarella a brunnoise e ora siamo pronti per stratificare la nostra lasagnetta nel coppapasta. Mettere in forno a 160° per 20 minuti e decorare come in foto.