



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000290

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 08:30

da FRANCESCO PEDACE

Lasagnetta alla caprese

Questo piatto nasce in vista dell'estate e cosa c'è di meglio di una bella caprese fresca? Abbiamo scelto ingredienti tradizionali come la mozzarella, il pomodoro ed il basilico ma con un tocco di novità che sono le sfoglie di lasagna fresche.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

3 fogli di pasta all'uovo per lasagne
250 g di mozzarella di bufala
Mezzo pomodoro tipo Sorrento
15 g di basilico
10 g di parmigiano
5 g di pecorino
5 pinoli
1 spicchio di aglio
100 ml di olio evo
1 pomodorino ciliegino
Sale qb

Preparazione

Tagliare con il coppapasta le sfoglie ricavando 3 cerchi di pasta
Tagliare 3 fette di pomodoro e una farla a cubetti
Tagliare tre fette di mozzarella e una farla a cubetti .

Preparazione del pesto

Mettere nel mortaio o nel frullatore il basilico, il sale, l'aglio e i pinoli e iniziare a frullare fino ad ottenere un'amalgama omogenea poi aggiungere il parmigiano, il pecorino e l'olio e mischiare il tutto.

Impiattamento

Mettere un cucchiaino di pesto a specchio e adagiare un disco di pasta appena cotto sul pesto, poi aggiungere una fetta di pomodoro e poi una di mozzarella e ricoprire con un cucchiaino di pesto e ripetere l'operazione.

Infine chiudere con l'ultimo disco di pasta ricoprire con i cubetti di pomodoro e mozzarella al cui centro va il pomodoro tagliato con il ciuffetto di basilico.