



Ricetta N. RE003142 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Set 2019 alle ore 08:52

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lasagnetta Fiammante

Lasagna monoporzione da preparare e degustare senza essere cotta al forno.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 5 persone

Lasagnetta:

300 g Farina di grano duro (Sardo Sole)

Semola

135 ml Acqua tiepida

600 g Funghi porcini freschi

200 g Datterino rosso e giallo (La Fiammante)

n.1 Scalogno

n.2 Spicchi d'aglio

q.b. Maggiorana e timo fresco

n.5 Patate media grandezza

500 ml Panna da cucina

Fresca

200 g Funghi porcini essiccati

q.b. Formaggio grana semistagionato

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale fino

Preparazione

Con l'ausilio di un coltellino a lama liscia raschiamo ed eliminiamo la parte terrosa del gambo e con un pennello su tutto il resto del fungo. Separiamo delicatamente il capello dal gambo e tagliamo a fettine più o meno spesse (devono rimanere croccanti). In una capiente casseruola versiamo un filo di olio extravergine di oliva in cui facciamo dorare uno spicchio d'aglio, i funghi e saltiamo con fuoco vivace, saliamo, versiamo i pomodorini tagliati a metà, spadelliamo, copriamo e lasciamo cuocere a fuoco basso per un tre minuti, aggiungendo le foglie del timo fresco solo a fine cottura.

Laviamo le patate, mettiamole a bollire con la buccia per 15 minuti circa in abbondante acqua salata. Ancora tiepide le sbucciamo, le tagliamo a rondelle con un taglio non troppo spesso e finiamo la loro cottura in padella in cui versiamo un filo di olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo tritato finemente, i pomodorini tagliati a metà, appena sfrigolano versiamo le patate e due o tre cucchiaini di acqua di cottura, spadelliamo, un pizzico di sale e finiamo la loro cottura. Dopo aver messo in ammollo 100 g di funghi porcini secchi, li scoliamo appena hanno raddoppiato di volume, li strizziamo, li mettiamo a rosolare in padella con un filo di olio extravergine di oliva, lo scalogno tritato finemente. Trascorso qualche minuto di cottura aggiungiamo la panna fresca, foglie di maggiorana e timo fresco e cuociamo ancora per circa due minuti. Con un mix ad immersione frulliamo il tutto.

Adesso ci prepariamo l'impasto e successivamente le sfoglie per le nostre lasagnette monoporzione (4 sfoglie a porzione).

Mentre le sfoglie cuociono in abbondante acqua salata prepariamo i nostri piatti. Adagiamo al centro del piatto un cucchiaino di panna ai funghi porcini su cui poggiamo una prima sfoglia, un cucchiaino di patate, uno di funghi porcini, uno di panna ai funghi porcini, una spolverata di grana e alcune foglioline fresche di timo, ripetiamo in questo modo sino alla

quarta sfoglia. L'ultima sfoglia sarà la sfoglia bicolore ricamata, versiamo delicatamente un filo di olio extravergine di oliva, un pomodorino fresco come decoro, a piacere delle scaglie di grana e serviamo.

Vino consigliato

Uve rosse, consiglio un Carignano del Sulcis Grotta Rossa, cantina di Santadi, Sardegna.