



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001331

Registrata in data 22 Mag 2017 alle ore 14:42

da ROBERTO GENTILE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lasagnetta rossa con ragu' di triglia e ricotta, sugo di datterino giallo confit, pistacchio tostato

Questa ricetta è un omaggio ad una tecnica elaborata da Gualtiero Marchesi (raviolo aperto). Ho realizzato però la pasta all'uovo con l'aggiunta del concentrato di pomodoro in modo da colorarla di rosso. Ho usato inoltre la tecnica del pomodoro confit per realizzare una salsa di accompagnamento.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 2 persone

Per la Lasagnetta rossa

160 g farina 00

80 g farina di semola

n. 2 tuorli

n.1 uovo intero

40 g concentrato di pomodoro

foglie di prezzemolo

Per il Ragù

n. 4 filetti di triglia

ricotta di bufala q.b.

n.10 Datterini gialli al naturale

granella di pistacchio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Per il sugo di pomodoro confit

100 g datterini gialli al naturale

olio di oliva

erbe aromatiche

sale

zucchero

Prodotti utilizzati

Datterino giallo Così com'è

Concentrato di pomodoro Così com'è

Ricotta di bufala

Strumenti di cottura

Planetaria, frullatore a immersione, macchina per la pasta

Preparazione

Lasagnetta rossa: amalgamare insieme le due farine, poi impastare con i tuorli, l'uovo intero e il concentrato di pomodoro fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti in frigorifero. Stenderlo ad uno

spessore non troppo sottile, poi ritagliare dei rettangoli. Inserire una foglia di prezzemolo tra due sfoglie di pasta, poi passare nuovamente la sfoglia di pasta alla macchinetta in modo da realizzare uno strato di pasta in cui si intraveda la foglia di prezzemolo.

Per il ragù: saltate rapidamente in padella i filetti di triglia precedentemente spinati e squamati. Poi aggiungere il datterino giallo tagliato in quattro e amalgamare. Fare raffreddare e aggiungere anche la ricotta di bufala. Aggiungere il pistacchio di Bronte tostato e tritato. Aggiustare di gusto.

Per il sugo di pomodorino confit: preparate i datterini confit tagliando i pomodorini a metà, condirli con olio, sale, zucchero ed erbe aromatiche e infornate a 120° per due ore circa fino a farli caramellare. Infine frullarli con un po' di olio d'oliva e acqua di conservazione del datterino al naturale. Passare al setaccio per eliminare eventuali grumi.

Impiattamento: cuocere le sfoglie di pasta in abbondante acqua salata con un filo d'olio per evitare che si attacchino tra loro. Impiattare stratificando come una classica lasagna e alternando la sfoglia di pasta con il ragù. Guarnire con il sugo di datterini confit, un paio di filetti di triglia e della granella tostata di pistacchio di Bronte.

Vino consigliato

Vino bianco