

Lasaña veraniega con tomate y albahaca

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c/n.

Ajo: 1

Albahaca fresca: c/n.Albahaca fresca: c/n.Burrata fresca: 4

• Cebolla: 1

• Guindilla: al gusto

• Harina 00 para pasta fresca: 200 g

• Huevos medianos: 2

• Queso Grana Padano rallado: c/n.

• Sal: c/n.

Bechamel

• Harina: 30 g

Leche fresca: 500 gMantequilla: 30 g



Preparación

Una lasaña sabrosa y fresca, perfecta para el almuerzo del domingo en familia, cuando llega el verano. ¡Esta es la receta!

- 1. Preparar la pasta fresca amasando la harina y los huevos y, una vez lista, dejarla reposar bien envuelta en film plástico durante 30 minutos.
- 2. En una sartén grande, sofreír en aceite la cebolla en un solo trozo y ajo al gusto. Añadir la albahaca y por último el tomate, sazonando con sal al gusto. Cocer durante 5/6 minutos.
- 3. Retirar la cebolla, el ajo y la albahaca cocida del tomate listo y añadir abundante albahaca fresca, al gusto.
- 4. Estirar la pasta fresca, cortando láminas del tamaño de la fuente para la lasaña. Cocer las láminas durante unos instantes en agua hirviendo con sal y, de inmediato, enfriarlas y secarlas.
- 5. Preparar la bechamel tostando la harina en la mantequilla chisporroteante y añadiendo la leche fría de golpe. Cocer removiendo, sin salar, y añadiendo recién al final, después de unos 7/8 minutos, abundante albahaca cortada a mano.
- 6. Engrasar una fuente para lasaña y empezar a armarla, comenzando con un poco de bechamel en el fondo.
- 7. Cubrir la fuente con la pasta, la salsa de tomate, el queso burrata cortado a mano, mucho queso grana padano rallado y de nuevo la bechamel.
- 8. Formar al menos 4 capas y terminar con salsa de tomate, burrata y queso, sin más bechamel.
- 9. Colocar en horno caliente, a 180/190°, y cocer durante unos 20/30 minutos.
- 10. En cuanto salga del horno, dejar reposar unos instantes antes de cortar en porciones y ¡llevar a la mesa!

For this recipe we used:

None 800 g

