

Lagane in brodo (Lasagna de ave y queso scamorza)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria Huevos: 3 Unidades

Harina semolín: 500 g Aceite: 1 cda.

Sal: Una pizca

Relleno

Pimienta negra recién molida: A gusto

Caldo de gallina: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: 200 grs.

Queso Pecorino: 200 g **GALLINA**: 1 Unidad **Queso scamorza**: 400 g

Preparación de la Receta

Masa

- Forme un corona con la harina y en el centro disponga los huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje descansar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y luego corte tiras de 7 cm de ancho por 12 cm de largo.
- Cocine por tandas en abundante agua salada con aceite en ebullición durante pocos minutos.
- Pase por agua helada y finalmente deje escurrir sobre un lienzo húmedo.

Relleno

- Cocine la *gallina* en caldo hasta que la carne se separe de sus huesos, escurra y desmenuce su carne.
- Corte la scamorza en láminas finas.
- Ralle el queso pecorino y parmesano con la parte fina del rallador.
- Cubra el fondo de una fuente para horno con un poco de caldo.
- Encima arme una capa de masa, luego otra de carne de *gallina*, moje con un poco de caldo, luego una capa de scamorza y espolvoree con queso rallado y pimienta negra recién molida.
- Forme otra capa de masa y repita el proceso anterior hasta formar 5 capas,
- Termine con caldo y cocine en el horno precalentado a 200º C hasta que la superficie se vea dorada.

Presentación

• En la base de un plato hondo sirva una porción de caldo y en el centro una porción de lasagna.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lagane-in-brodo-lasagna-de-ave-y-queso-scamorza