

Lasagna a la calabrese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas

Leche: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Carne De Cerdo Picada: 300 g

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Carne picada de ternera: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pan de campo (viejo): 6 Rodajas

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Semolin: 500 g

Relleno

Salsa de tomate: 1 L

Portobellos frescos: 100 g

Hongos boletus: 100 g

Champiñones: 100 g

Arvejas frescas: 1 Taza

Queso pecorino rallado: 1 Taza

Sopresata: 1 Unidad

Corazón de alcauciles: 100 g

Girgolas: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Pulpetta de mozzarella: 50 g

Huevos duros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque el *semolín* sobre la mesada, forme un hueco en el centro, espolvoree los bordes con sal y coloque los huevos y agua de a poco, comience a romper el ligue de los huevos con un tenedor y luego una los ingredientes de afuera hacia adentro, una vez unidos amase hasta conseguir una masa lisa y homogénea
- Con la sobadora estire la masa hasta llegar a 1mm de espesor.
- Corte la masa en rectángulos de aproximadamente 15 X 7cm, cubra con un repasador y deje reposar

Albóndigas

- Corte el pan de campo en daditos y colóquelo en un bowl junto con la leche y deje reposar unos minutos.
- Coloque en un bowl la carne picada de *cerdo* y vacuna, incorpore el pan remojado en leche, sal, pimienta, el *huevo* y queso parmesano rallado, una los ingredientes con las manos y luego forme las mini albóndigas tomando pequeñas porciones de la carne.

Relleno

- Corte los corazones de *alcauciles* en láminas.
- Corte los *hongos*, gírgolas, portobellos, champiñones y boletus en juliana.
- Pique los huevos duros.
- Pele y corte la sopresata en rodajas.
- Corte la *mozzarella* en láminas.

Armado

- En una sartén caliente con aceite e oliva fría las albóndigas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén saltee los corazones de *alcauciles*, sazone con sal y pimienta, retire los *alcauciles* y agregue mas aceite de oliva en la sartén de ser necesario, incorpore la rama de *romero* y los *hongos*, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego máximo hasta dorarlos.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente y sal cocine la pasta de a poco, agregue unas gotas de aceite de oliva y cocine durante aproximadamente 2 a 3 minutos, una vez cocida retire la pasta y colóquela unos segundos en un bowl con agua helada para cortar la cocción, por ultimo extiéndala sobre un repasador húmedo y cúbrala también con un repasador húmedo.
- Unte una fuente refractaria con aceite de oliva, luego cubra con una porción de salsa de *tomate*, sobre esta extienda los rectángulos de masa, nuevamente salsa, albóndigas, *hongos*, corazones de *alcauciles*, arbejas frescas, queso pecorino rallado, sopresata, huevos duros, laminas de *mozzarella*, queso parmesano y pecorino rallado, salsa y cubra con pasta, luego salsa de *tomate* y nuevamente el relleno en el orden deseado, termine la superficie con la pasta, cubra con salsa de *tomate* y espolvoree con los quesos rallados y líneas de aceite de oliva, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Corte en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-a-la-calabrese>