Lasagna de calabazas y mascarpone



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Masa para lasagna: 300 g

Bracioli

Laurel: 200 Hojas

Crêpes

Huevo: 1 Unidad

Decoración

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Espinaca: 100 g
Puerros: 4 Unidades

Relleno

Sal: 6 A gusto
Calabaza: 1 Unidad
Mascarpone: 200 grs.
Amaretti: 50 g
Nuez Moscada: A gusto
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Crema de leche: 500 cc
Nuez Moscada: A gusto
Manzana verde: 1/2 Unidad
Hojas de espinaca: 10 Unidades

Tortelli

Yemas: 6 Unidades

Varios

Manteca:

Vichyssoise

Papas: 200 Unidades

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo y aceite blanquee la masa para lasagna durante 1 1/2 minuto.
- Escurra sobre un lienzo, rocíe con aceite y reserve.

Relleno

- Corte la *calabaza* al medio.
- Disponga en una platina, salpimiente, rocíe con aceite y cocine en el horno.
- Pele las calabazas, redúzcalas a puré y deje enfriar.
- Triture los amaretti con la palma de la mano.
- En un bowl mezcle el puré, el mascarpone, los amaretti, sal, pimienta y nuez moscada.

Armado

- En el fondo de una placa aceitada intercale cuatro capas de masa para lasagna y de relleno
- Termine con una capa de masa.
- Cubra la superficie con trozos de *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 160º C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Salsa

- Corte la *cebolla* y la *manzana* en cubos pequeños
- Corte las hoja de *espinaca* en fina juliana.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* y rehogue la *cebolla* con la *manzana*.
- Desglase con el vino y deje evaporar.
- Incorpore la *crema* de leche y sal.
- Pase por un colador chino.
- Condimente con pimienta y vuelva al fuego hasta que reduzca 1/4 de su volumen.
- A último momento agregue las hojas de *espinaca* y la nuez moscada.

Decoración

- Descarte las hojas verdes de los puerros y corte en fina juliana.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite fría las hojas de *espinaca*.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva una porción de lasagna en el centro de un plato
- Cubra con la salsa.
- Decore con los puerros y *espinaca* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-calabazas-y-mascarpone