elGourmet

Lasagna de cuatro quesos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Ricotta: 100 g
Parmesano rallado: Cantidad deseada
Queso Provolone: 1 Rodaja
Harina: 200 g
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Pistachos: 100 g
Scamorza o algún queso ahumado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bowl, batimos los huevos y le añadimos la *harina*
- Mezclamos hasta conseguir una masa y vamos trabajando con las manos
- Envolvemos con papel film y la dejamos reposar durante 10 minutos.
- Por otro lado, cortamos los quesos scamorza y provolone en rodajas bien finitas
- Reservamos.
- Luego, cuando la masa haya reposado, la estiramos y la cortamos en cuadrados
- Los hervimos en una cazuela con agua durante dos minutos
- Reservamos sobre un trapo de cocina húmedo.
- Seguidamente, en una bandeja apta para horno, armamos la lasagna, alternando capas de queso y de pasta, poniendo en la base de cada pasta un poco de queso ricotta para aportar cremosidad a la preparación
- Precalentamos el horno en función gratinado.

Para terminar

- Colocamos una última capa de lasagna y un toque de ricotta, parmesano rallado y unos pistachos molidos
- Horneamos hasta que se gratine.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en