

# Lasagna di patate con salsa di pomodoro dolce (Lasaña de papas con salsa de tomate dulce)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Papas:** 1 k

**Queso cuartirolo:** 100 g

**Mozzarella:** 100 g

**Queso Brie:** 100 grs.

**Albahaca:** 20 Hojas

**Pan Rallado:** 50 g

**Queso rallado:** 100 g

## Salsa

**Manteca:** 20 g

**Azúcar Negro:** 2 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomates perita maduros:** 1/2 k

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Salvia:** 2 Hojas

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Varios

**Nuez Moscada:** Cantidad necesaria

**Hojas de apio:**

## Vegetales salteados

**Manteca:** 50 g

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Zuchini:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Espinaca:** 150 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Tomates Perita:** 4 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

# Preparación de la Receta

## Puré de papas

- En una olla con abundante agua salada cocine las papas con piel, cuele, pele y reduzca a puré
- Deje enfriar.

## Vegetales salteados

- Corte los zuchinis al medio, retire el centro y corte en juliana.
- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte la *espinaca* en juliana.
- Pele el *ajo*.
- Pele los tomates y corte la piel en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque el *ajo* a *dorar*.
- Agregue la *cebolla*, los pimientos, el zuchini, las espinacas y la piel de los tomates, condimente con sal y pimienta y saltee por unos minutos.

## Armado

- Corte los quesos en cubos pequeños.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En un molde para tarta de 24cm de diámetro , enmantecado y espolvoreado con pan rallado, coloque un piso de puré de papas ; sobre éste, una capa de verduras, y encima una capa con los quesos , el queso rallado y la *albahaca*.
- Repetir las capas en ese orden hasta finalizar.
- Lleve al horno a 180° a *gratinar* durante 15 minutos.
- Deje reposar unos minutos y corte en porciones.

## Salsa

- Pele los tomates y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele el *ajo*.
- En una olla, con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla* y agregue la pulpa de **tomate**, el azúcar negra, los clavos de olor, la salvia, el agua, el *ajo* entero, sal y pimienta
- Deje reducir.

## Presentación

- En un plato sirva una porción de lasaña, con la salsa
- Espolvoree con nuez moscada y decore con hojas de *apio*.

<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-di-patate-con-salsa-di-pomodoro-dolce-lasana-de-papas-con-salsa-de-tomate-dulce>