Lasagna por Los Petersen

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Crema reducida: 100 c.c.
JamÃ³n cocido natural en fetas: 200 Gramos
Muzarella fior de latte: 250 Gramos

Masa

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Huevos: 2 Unidades
Harina: 150 Gramos
SemolÃn: 50 Gramos

Relleno

Albahaca: 1/4 Atado
Nueces: 50 Gramos
Nuez Moscada: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Ragout bolognesa: 1 Kilo
Ricota: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomate concasee: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar *harina*, *semolín* y en el centro agregar huevos y aceite de oliva.
- Con los dedos comenzar a incorporar los huevos.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo compacto y liso.

- Dejar reposar 1 hora.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Cortar rectángulos de 10 x 15 (medidas según molde a utilizar) y cocinar en agua hirviendo con sal por 2 minutos y enfriarlas en un agua con hielo.
- Reservar tapado con un paño para secar.

Relleno

- En un bowl mezclar *ricota*, nueces picadas, *tomate* concasee, hojas de *albahaca*, queso rallado, un chorro de aceite de oliva, sal, pimienta y reservar.

Armado

- Colocar en la fuente elegida una base de *crema* y tapar con una masa blanqueda.
- Agregar una capa de ragout bolognesa, queso rallado y cubrir con otra masa.
- Incorporar una capa del relleno de *ricota*, queso rallado y cubrir con otra masa blanqueada.
- Agregar *jamón cocido*, rodajas de muzarella, ragout bolognesa y tapar con otra capa de masa.
- Cubrir con *crema*, queso rallado y llevar a horno a 150° C por 10 minutos.
- Terminar a fuego fuerte por 5 minutos hasta *gratinar* y *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-por-los-petersen