

Lasagna vegetal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 500 g

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Agua: 1 cda.

Relleno

Jamón cocido: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Flores de brócoli cocidas: 2 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Nuez Moscada: Una pizca

Ricota: 300 grs.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Pure de tomate: 1 1/2 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque el *harina* junto con los huevos, la sal, dos cdas. de aceite y el agua.
- Mezcle y luego amase.
- Estire la masa hasta lograr un grosos de 1mm, luego corte en rectángulos.
- En una olla con abundante agua y sal añada 2 cdas
- De aceite y cocine la masa
- Retire y coloque en agua bien fría.
- Retire y extienda la masa en un repasador para así retirar el excedente del agua.
- En una placa con aceite de oliva estire la pasta, cubra con relleno, luego otra capa de pasta, cubra con salsa de *tomate* y nuevamente una capa de pasta

Relleno

- Pique el *brócoli*, el *jamón*, la *cebolla* y el *pimiento*.
- Pele y ralla la *zanahoria*.
- Coloque el *brócoli* en un bowl junto con la *ricota*, el *jamón*, la *crema* de leche y el queso parmesano
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Salsa

- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *pimiento* y la *zanahoria*.
- Añada luego el puré de *tomate*.

Armado

- En una placa con aceite de oliva estire la pasta, cubra con relleno, luego otra capa de pasta, cubra con salsa de *tomate*, otra capa de pasta, cubra nuevamente con el relleno y nuevamente una capa de pasta, cubra con salsa de *tomate*.
- Cocine en horno, espolvoree con queso parmesano y gratine.

Presentación

- Coloque en los platos una base de salsa y luego sirva la lasagna.

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