Lasagne alla bellunese



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yemas: 6 Unidades
Harina 0000: 200 g
Semolin: 100 g

Relleno

Semillas de Amapola: 1 cdita.
Higos secos: 30 g
Manzanas verdes: 4 Unidades
Nueces: 50 g
Pasas de Uva: 50 grs.
Manteca: 50 g
Sal: Una pizca
Limon: ½ Unidad

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Semillas de Amapola: A gusto

Preparación de la Receta

- Mezcle la *harina* con el *semolín* y forme una corona en la mesa de trabajo.
- En el interior disponga las yemas y comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta con un lienzo durante 20 minutos.
- Pase la masa por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.
- Espolvoree con *semolín* y corte en discos de 15 cm de diámetro.
- En una *cacerola* con abundante agua salada y aceite de oliva cocine los discos de masa durante 2 minutos.
- Cuele y escurra sobre un lienzo.

Relleno

- Pele las manzanas, corte al medio y elimine las semillas.
- Con la ayuda de una mandolina corte las manzanas en láminas.
- Hidrate las pasas de uva con agua.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Pique las nueces y los higos.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las manzanas con las pasas de uva, los higos y sal.
- Incorpore la cáscara de *limón* y las semillas de *amapola*.

Presentación

- En el centro de un plato intercale 4 discos de masa con el relleno.
- Espolvoree con semillas de *sésamo* y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagne-alla-bellunese