

# 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 *cacero* 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>