Lasagne con le noci (Lasagna con nueces)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Harina 0000: 500 g
Huevos: 2 Unidades
Semillas de Amapola: 20 g

Salsa

Queso rallado: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Manteca: 120 g
Nueces: 120 g
Perejil: 10 g
Salvia: 4 Hojas
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Machaque ligeramente las semillas de *amapola*.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga las semillas de *amapola*, los huevos y la yema.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje descansar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 1 mm de espesor y luego corte tiras de 4 cm de ancho por 12 cm de largo con un corta pasta dentado.

- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Pique todo junto, las nueces, la *panceta* con la *cebolla*, el *perejil*, el *ajo* y la salvia.
- En una sartén derrita la *manteca* con la preparación de nueces y pimienta.
- Incorpore la pasta colada con un poco del agua de cocción y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagne-con-le-noci-lasagna-con-nueces