Lasagne piccanti (Lasañas picantes)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Queso Parmesano: 200 grs.
Queso Pecorino: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Decoración

Jamón cocido en fetas: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Masa

Harina: 400 grs.
Huevos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal: Una pizca

Salsa

Tomates Perita: 500 g
Panceta ahumada en fetas: 100 g
Alcaparras: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ají picante: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Salvia: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro coloque los huevos, sal y aceite de oliva.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesa de trabajo hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta formar una lámina fina y luego corte cuadrados de 8 cm de lado.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición, corte la cocción en agua fría y escurra sobre un lienzo

Salsa

- Corte la *panceta* en fina juliana.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ají* picante.
- Pele los tomates y píquelos finamente.
- En una sartén caliente dore la juliana de *panceta*.
- Retire el exceso de materia grasa, agregue la *cebolla*, el *tomillo*, la salvia y deje sudar.
- Incorpore las *alcaparras*, los tomates, el *ají* picante, aceite de oliva, sal, pimienta y deje cocinar durante 10 minutos.

Armado y cocción final

- Ralle el quesos pecorino y parmesano.
- En la base de un plato sirva una porción de salsa, luego una lámina de masa y más salsa, espolvoree con los quesos rallados.
- Repita el procedimiento anterior hasta formar 4 capas de masa terminando con salsa, queso rallado y aceite de oliva .
- Gratine en el horno caliente.

Decoración

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las *fetas* de *jamón* crudo.

Presentación

- Sirva la lasaña en un plato, decore las lasaña con el *jamón* crocante y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagne-piccanti-lasanas-picantes