

# 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 queso 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>