Lasagnetta di zafferano con ricotta e radicchio (Lasaña de azafrán con ricotta y radicchio)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Radicchio Rosso: 1 Planta
Sal y Pimienta: A gusto
Miel: 4 cdas.
Aceto balsámico: 4 cdas.

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria
Yemas de huevo: 4 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Harina 0000: 400 g

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Radicchio Rosso: 1 Planta
Ricotta de oveja: 400 g

Salsa

Azafrán: 1 Cápsula
Miel: 1 Taza

Varios

Queso pecorino rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle las yemas con un poco de agua tibia y el **azafrán**.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga las yemas con el *azafrán*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada más agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje descansar durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y finalmente corte rectángulos de 7 x 10 cm de lado.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición con una cucharada de aceite de oliva.
- Escurra sobre un lienzo húmedo.

Relleno

- Pique finamente el radicchio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el radicchio y salpimiente.
- Retire del fuego, agregue la ricotta y mezcle bien.

Guarnición

- Pique finamente el radicchio.
- En una sartén caliente la miel con el radicchio y salpimiente.
- Agregue el aceto y deje reducir unos minutos

Salsa

- En una *cacerola* caliente la miel.
- Agregue el *azafrán*, retire del fuego y deje reposar durante 10 minutos

Presentación

- En la base de un plato disponga una porción de masa, cubra con el relleno, espolvoree con queso pecorino rallado, tape con otra lámina de masa, más relleno y termine con masa.
- Rocíe la lasaña con la *guarnición* y los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagnetta-di-zafferano-con-ricotta-e-radicchio-lasana-de-azafran-con-ricotta-y-radicchio