Lasagnette di rucola, patate, crescenza e gruyere(Lasañas de rúcula y papas con ricota y gruyere)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Jugo de mandarina: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama
Azucar: 100 grs.
Ajo: 1 Diente

Masa

Rúcula: 1 Paquete
Huevo: 1 Unidad
Yemas: 5 Unidades
Harina: 400 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc

Relleno

Queso Gruyere: 300 g
Salchicha parrillera: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Salvia: 1 Rama
Queso rallado: 100 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Papas: 600 g
Crema de leche: 50 cc
Ricotta: 200 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

- Blanquee la **rúcula**, cuele y procese con los huevos.
- Mezcle con la *harina* agregando un poco de aceite de oliva.
- Dejar descansar durante media hora y luego pase por la máquina de pastas hasta lograr una lámina muy fina.
- Corte en rectángulos de 15 x 20cm
- Cocine la pasta en abundante agua hirviendo durante 4 minutos, retire y pase por agua fría.

Relleno

- Pele la salchicha y pique.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y corte el *ajo* a la mitad.
- Corte el queso el cubos pequeños.
- Saltee la salchicha parrillera sin piel en una sartén con un poco de aceite de oliva
- Añada el *ajo* la *cebolla* y las hojas de salvia.
- Cocine las papas con piel y cuele
- Luego pele, tamice y mezcle en un bowl junto con la **ricota** el queso rallado, sal, pimienta, *crema* de leche.

Armado

- En una fuente enmantecada, coloque una hoja de pasta.
- Desparrame encima los quesos con las papas hervidas y parte de la salchicha, repitiendo el procedimiento hasta finalizar los ingredientes
- Gratinar la lasaña al horno a 180° durante 10 minutos.

Almíbar

- Pele el *ajo* y corte al medio.
- Cocine en una olla el *jugo* de *mandarina* con el azúcar el *tomillo*, sal y pimienta y el diente de *ajo* hasta que tome punto *almíbar*

Presentación

- Corte una porción de lasaña, decore con hilos de *almíbar* de *mandarina* y un poco de pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagnette-di-rucola-patate-crescenza-e-gruyerelasanas-de-rucula-y-papas-con-ricota-y-gruyere