

Losanghe di radicchio e gamberi (lasagna de radicchio y langostinos)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crepes

Leche: 250 cc

Sal: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Nuez Moscada: Una pizca

Manteca: Cantidad necesaria

Harina: 125 grs.

Albahaca: 50 g

Relleno

Leche: 500 cc

Manteca: 65 g

Harina: 65 grs.

Ajo: 1 Diente

Nuez Moscada: Una pizca

Mozzarella: 250 g

Radicchio Rosso: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Langostinos pelados: 300 g

Queso rallado: 100 g

Salsa

Leche: 500 cc

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Ajo: 1/2 Diente

Manteca: 40 g

Ciboulette: 1 cda.

Harina: 60 grs.

Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Pimienta: A gusto

Eneldo:

Preparación de la Receta

- Corte la *albahaca* en juliana.
- En un bowl coloque todos los ingredientes de las crepes, y mezcle bien hasta lograr una masa suave y ligera
- Reserve la *manteca* para la cocción.
- En una sartén de teflón de 24cm de diámetro con un poco de *manteca*, cocine las crepes de ambos lados.

Relleno

- Lave y corte el radicchio rojo o *repollo* en juliana.
- Limpie los **langostinos**, retire la cola, la cabeza y la cáscara
- Corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas
- Corte la muzzarella en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, saltee el *ajo*, el radicchio rojo o *repollo* y los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue una ramita de *romero*, mezcle y retire del fuego.
- Prepare una salsa blanca con la *manteca*, la *harina*, la leche, sal, la pimienta y la nuez moscada
- Agregue la muzzarella y mezcle.
- Añada la preparación de radicchio y *langostinos* y mezcle bien.

Armado

- Disponga sobre las crepes, el relleno y cierre en forma triangular.
- Coloque en una fuente para horno, pinte con *manteca* y espolvoree con queso rallado.
- Lleve al horno precalentado a 200° a *gratinar* durante 3 ó 4 minutos.

Salsa

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con *manteca*, saltee el *ajo* con el *pimiento* rojo.
- Incorpore la *harina* y mezcle
- En otra olla caliente la leche y condimente con nuez moscada.
- Añada la preparación anterior, de a poco, el *ciboulette* picado y sal mezcle y cocine hasta lograr una consistencia cremosa.

Presentación

- En la base de un plato sirva la salsa, encima coloque los crepes rellenos, decore con *eneldo* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/losanghe-di-radicchio-e-gamberi-lasagna-de-radicchio-y-langostinos>