elGourmet

Pasticcio bianco di melanzane (Lasaña de berenjenas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Harina: 200 grs.

Relleno

Berenjenas: 2 Unidades
Queso Gruyere: 100 g
Tomate: 1 Unidad
Pavita cocida: 150 g
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Queso Parmesano: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella: 100 g

Salsa de hongos

Manteca: 30 g
Vino Blanco: 50 cc
Vinagre de Arroz: 1 cda.
Champignones: 50 g
Agua: 2 cdas.
Portobellos: 50 grs.
Albahaca: 2 Hojas
Girgolas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Azucar: 1 cda.

Salvia frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Salvia: 6 Hojas

Varios

Champiñones de París: 100 g
Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria **Tomate**: 1/2 Unidad
Pavita: 2 Filete

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos y una pizca de sal.
- Amase, tape con papel film y reserve en la heladera por ½ hora.
- Pase por una máquina de pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular, corte en cuadrados del tamaño deseado.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.
- Retire y pase por agua helada.

Relleno

- Corte las berenjenas en láminas finas.
- Condimente con aceite de maíz, sal y pimienta.
- En un grill bien caliente dore las berenjenas de ambos lados.
- Corte los quesos gruyere en cubos pequeños.
- Corte la pavita en láminas finas.
- Corte el *tomate* en láminas finas

Salsa de hongos

- Corte los *hongos* en juliana.
- Pele el *ajo* y corte al medio.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos* con el *ajo*.
- Agregue el *vinagre* de *arroz*, al azúcar, agua, *romero* y *albahaca*.
- Deslace con vino blanco y deje reducir a fuego bajo.
- Al final incorpore la *manteca*, sal y pimienta.

Armado

- En una fuente para horno enmantecada coloque en la base una lámina de pasta, encima los *hongos*, , un poco de queso gruyere, muzarella, queso parmesano, *berenjena* asada, *tomate* y pavita, cubra con otra capa de pasta y repita hasta formar la lasaña del tamaño deseado.
- Termine espolvoreando con los tres quesos.
- Lleve al horno a 200° a *gratinar* por 8 a 10 minutos.

Salvia frita

- En una olla con aceite caliente fría la salvia.
- Retire sobre papel absorbente

Presentación

- Corte el *tomate* en tiras finas.
- Corte la pavita en láminas finas.
- Sirva la lasaña caliente y decore con la salvia frita, láminas de pavita, tiritas de *tomate* y champiñones frescos.
- Termine con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasticcio-bianco-di-melanzane-lasana-de-berenjenas