Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne estive al pomodoro e basilico

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1
- Basilico fresco: q.b.
- Basilico fresco: q.b.
- Burrate fresche: 4
- Cipolla: 1
- Farina 00 da pasta fresca: 200 gr
- Grana Padano grattugiato: q.b.
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Peperoncino: a piacere
- Sale: q.b.
- Uova medie: 2

Besciamella

- Burro: 30 gr
- Farina: 30 gr
- Latte fresco: 500 gr

Preparazione

Una lasagna golosa e fresca, perfetta per il pranzo della domenica in famiglia, quando arriva l’estate. Ecco la ricetta!

1. Preparate la pasta fresca, impastando farina e uova e, una volta pronta, lasciatela riposare ben chiusa in pellicola alimentare per 30 minuti.
2. In una larga padella fate soffriggere il olio la cipolla in un unico pezzo e aglio a piacere. Aggiungete il basilico e infine il pomodoro, salando secondo il proprio gusto. Portate a cottura in 5/6 minuti.
3. Togliete dal pomodoro pronto la cipolla, l’aglio e il basilico cotto e aggiungete tanto basilico fresco, a piacere.
4. Stendete la pasta fresca, ricavando delle sfoglie della misura della teglia per la lasagne. Lessate le sfoglie per pochi istanti in acqua bollente salata e subito raffreddate e tamponate.
5. Preparate la besciamella, tostando la farina nel burro sfrigolante e aggiungendo il latte freddo in una sola volta. Portate a cottura rimestando, senza salare, ma aggiungendo solo alla fine, dopo circa 7/8 minuti tanto basilico spezzato a mani.
6. Ungete una teglia da lasagne e iniziate a formarle, partendo da un poco di besciamella sul fondo.
7. Coprite la teglia con la pasta, il sugo di pomodoro, burrata spezzata a mano, tanto grana padano grattugiato e di nuovo la besciamella.
8. Formate almeno 4 strati e terminate con pomodoro, burrata e formaggio, senza ulteriore besciamella.
9. Infornate in forno caldo a 180/190° e cuocete per circa 20/30 minuti.
10. Appena sfornata lasciate riposare per qualche istante, prima di porzione e portare a tavola!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr