Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagnette gluten free con sugo ai porcini



Tempo di preparazione: 100 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Amido di mais: 100 gr
- Amido di patate: 100 gr
- Carota grande: 1
- Cipolla: 1
- Farina di mais fioretto: 50 gr
- Farina di riso: 150 gr
- Farina di semi di carrube: 2 cucchiai
- Funghi porcini secchi: 10 gr
- Latte di soia non zuccherato: 1 litro
- Noce moscata grattata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero appena macinato: q.b.
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Sale: 1 pizzico
- Sale: 1 cucchiaino
- Salvia: 4 o 5 foglie
- Sedano: 1 costa
- Uova: 3
- Vino rosso: ½ bicchiere

Preparazione

Prepara il sugo finto. Metti i porcini secchi in ammollo in acqua calda.
Fai un battuto fine con verdure e odori, poi fallo dorare a fuoco basso per una decina di minuti in una casseruola con abbondante olio extra vergine di oliva. Quando sarà perfettamente dorato sfumalo con il vino rosso e sempre a fuoco basso fallo ritirare quasi del tutto. Aggiungi la **passata classica Pomì**, i funghi tritati e due cucchiai della loro acqua. Regola di sale e pepe e mescola con cura per amalgamare il pomodoro, i funghi e il soffritto. Lascia cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti, finché non diventerà un sugo sodo, denso e saporito.

Prepara la besciamella. Scalda l'olio in un pentolino dal fondo spesso, aggiungi l'amido di mais setacciato con un colino e mescola con un cucchiaio di legno per farlo tostare. Serviranno alcuni minuti. Versa il latte a filo e mescola vigorosamente per evitare grumi. Lascia cuocere per una decina di minuti, mescolando continuamente, finché non sarà soda. Regola di sale e aggiungi un bel pizzico di noce moscata.

Prepara la pasta fresca senza glutine. Versa le farine e l'amido di mais su una spianatoia.
Aggiungi la farina di semi di carrube, che ha un effetto gelificante e sostituisce la funzione del glutine. Aggiungi anche il sale, l'olio e le uova leggermente sbattute. Impasta fino a raccogliere tutte le briciole in una palla di pasta omogenea. Non importa impastare a lungo perché non dobbiamo sviluppare la maglia del glutine. Avvolgi la palla di pasta nella pellicola da alimenti in modo che non secchi. Dividi la pasta in sei parti e stendine una per volta, tenendo il rimanetene sempre avvolto nella pellicola. Stendi piccole porzioni di impasto con il mattarello, aiutandoti con un po' di amido di patate. Usa se vuoi anche la macchina per stendere la pasta, ma fai attenzione, essendo senza glutine questa pasta tenerà a rompersi facilmente. Stendi le sfoglie di pasta sottili grandi più o meno come la teglia per le lasagne.

Prepara le lasagne. Comincia con uno strato di besciamella, poi metti una sfoglia di pasta, ancora besciamella, poi sugo finto e di nuovo sfoglia di pasta. Continua così finché non hai finito gli ingredienti, e termina con uno strato di besciamella e di sugo finto. Finisci con qualche mandorla tagliata a lamelle per dare un tocco di croccantezza e un filo di olio d'oliva. Inforna in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti, finché la lasagnetta non sarà croccante e dorata in superficie. Servile immediatamente.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

