

Лазанья с рагу из каракатицы



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 300 мл
- Белое вино 1 стакан
- Каракатица (не слишком крупная) - 240 г 240 г
- Мука 400 г
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Чернила каракатицы 2 пакетика
- Чеснок 1 зубчик
- Яйца 4 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Растворите чернила каракатицы в яйцах.
2. К чернилам каракатицы, растворенным в яйцах, добавьте муку и соль, и замесите тесто. Раскатайте его в средние по толщине пласты и разрежьте на квадраты со стороной около 15 см. Отварите их в большом количестве подсоленной воды и отложите в сторону.
3. Нарежьте каракатицу очень мелкими кубиками и слегка обжарьте в сковороде на оливковом масле первого холодного отжима с мелко порезанным чесноком.
4. В обжаренную каракатицу влейте белое вино. Подождите пока оно выпарится и затем сделайте рагу, добавив **Протертые томаты Pomì**.
5. В конце приготовления посолите по вкусу и обильно посыпьте перцем.
6. Сформируйте блюдо, чередуя пласты отваренного теста со слоями рагу из каракатицы. Положите на каждый лист по полной ложке рагу.