

Lasaña veraniega con tomate y albahaca



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4/6 personas)

• Ingredientes

- Pulpa de tomates 1000g 800 g
- Aceite de oliva virgen extra c/n.
- Ajo 1
- Albahaca fresca c/n.
- Albahaca fresca c/n.
- Burrata fresca 4
- Cebolla 1
- Guindilla al gusto
- Harina 00 para pasta fresca 200 g
- Huevos medianos 2
- Queso Grana Padano rallado c/n.
- Sal c/n.

• Bechamel

- Harina 30 g
- Leche fresca 500 g
- Mantequilla 30 g

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Una lasaña sabrosa y fresca, perfecta para el almuerzo del domingo en familia, cuando llega el verano. ¡Esta es la receta!

1. Preparar la pasta fresca amasando la harina y los huevos y, una vez lista, dejarla reposar bien envuelta en film plástico durante 30 minutos.
2. En una sartén grande, sofreír en aceite la cebolla en un solo trozo y ajo al gusto. Añadir la albahaca y por último el tomate, sazonando con sal al gusto. Cocer durante 5/6 minutos.
3. Retirar la cebolla, el ajo y la albahaca cocida del tomate listo y añadir abundante albahaca fresca, al gusto.
4. Estirar la pasta fresca, cortando láminas del tamaño de la fuente para la lasaña. Cocer las láminas durante unos instantes en agua hirviendo con sal y, de inmediato, enfriarlas y secarlas.
5. Preparar la bechamel tostando la harina en la mantequilla chisporroteante y añadiendo la leche fría de golpe. Cocer removiendo, sin salar, y añadiendo recién al final, después de unos 7/8 minutos, abundante albahaca cortada a mano.
6. Engrasar una fuente para lasaña y empezar a armarla, comenzando con un poco de bechamel en el fondo.
7. Cubrir la fuente con la pasta, la salsa de tomate, el queso burrata cortado a mano, mucho queso grana padano rallado y de nuevo la bechamel.
8. Formar al menos 4 capas y terminar con salsa de tomate, burrata y queso, sin más bechamel.
9. Colocar en horno caliente, a 180/190°, y cocer durante unos 20/30 minutos.
10. En cuanto salga del horno, dejar reposar unos instantes antes de cortar en porciones y ¡llevar a la mesa!

- Barbara Fontanel @LaPanificatriceFolle