

PRIMI PIATTI

Lasagne cupcake con pesto e gamberetti

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO PASTA ALL'UOVO



Lasagne cupcake con pesto e gamberetti: una ricetta proprio sfiziosa questa, perfetta quando si vuol far colpo sugli ospiti ma senza star troppo tempo dietro alle padelle. Le lasagne sono già di per sé buonissime, ma fatte così sono anche molto belle! Provate questa ricetta e vedrete che diventerà presto un vostro cavallo di battaglia!

INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO

FARINA 200 gr

UOVA 2 gr

TUORLO D'UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

gocce

SALE

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

GAMBERETTI FRESCHI 250 gr

FOGLIE DI BASILICO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

130 gr

PINOLI 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

PARMIGIANO GRATTUGIATO 20 gr

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare le lasagne cupcake con pesto e gamberetti preparate prima di tutto la pasta all'uovo fresca. In un recipiente adeguato, unite alla farina le uova ed il tuorlo, poche gocce di olio ed un pizzico di sale, impastate il tutto, prima con una forchetta, poi versate l'impasto su una spianatoia e, lavorate con le mani, fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Nel frattempo sgusciate i gamberetti e privateli del budello, trasferiteli su una vaporiera e cuoceteli fino a che non diventano rosa, circa 2 minuti. In un contenitore dai bordi alti frullate il basilico con i pinoli, l'aglio, il parmigiano e l'olio; regolate di sale e pepe. Tirate fuori la pasta dal frigo; stendete con un mattarello la pasta, alla stessa altezza della pasta per le lasagne tradizionali, oppure stendetela, con l'aiuto della macchina stendi pasta regolata a 5 o 6; a vostro gusto. Ricavatene 6 quadrati di 10 cm di lato e formate con un coppa pasta dei cerchietti del diametro dello stampo da cupcake, ve ne occorreranno 18. Lessate le forme di pasta ottenute in acqua bollente salata per poco meno di un minuto ed adagiatele su un canovaccio pulito ad intiepidire. Imburrate ora uno stampo da cupcake da 6, adagiate su ogni incavo un quadrato di pasta all'uovo, cercate di farlo aderire meglio possibile in modo che sia pratico da riempire. Cominciate a farcire secondo quest'ordine: uno o due cucchiari di pesto, un paio di gamberetti ed un disco di pasta; proseguite fino al riempimento dei cupcake, completate l'ultimo strato con pesto ed un paio di gamberetti. Passate in forno caldo a 200°C statico per circa 15 minuti. Guarnite a piacere con foglie di basilico e qualche pinolo.