

PRIMI PIATTI

Lasagne cupcake speck, zucchini e scamorza

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO PASTA ALL'UOVO



INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO

FARINA 200 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

gocce

SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 250 ml

BURRO 25 gr

FARINA 25 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

ZUCCHINE 200 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 120 gr

SPECK A DADINI 60 gr

SCALOGNO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per realizzare le Lasagne cupcake speck, zucchine e scamorza iniziate dalla pasta all'uovo. In un contenitore capiente 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 con le mani su di una spianatoia fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Intanto in una padella con un filo di olio fate rosolare leggermente lo scalogno affettato ed unite le zucchine tagliate a dadini. continuate la cottura a fuoco moderato muovendo le verdure frequentemente con un mestolo per 5-6 minuti, regolate di sale e pepe. Preparate la besciamella, fate sciogliere in un tegamino il burro e unite la farina, amalgamate bene ed unite il latte caldo, regolate di sale, pepe e noce moscata; proseguite la cottura mescolando rapidamente con una frusta fino ad ottenere la densità corretta. Riducete la scamorza a dadini. Trascorso il periodo di riposo riprendete la pasta dal frigo, stendetela con un mattarello alla stessa altezza della pasta per le lasagne tradizionali, oppure con la 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 12. 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. Mettete sul fondo di ogni cupcake un pò di besciamella unite un cucchiaino scarso di zucchine, dei dadini di speck e di scamorza, sovrapponetevi un disco di sfoglia e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti cospargete l'ultimo strato con del grana grattugiato. Passate in forno statico 200°C per

circa 18 minuti.