

PRIMI PIATTI

Lasagnetta di pasta fresca con ricotta, zucchine e gamberi pancettati

di: *miryatz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questa lasagna con le zucchine e i gamberi, è una ricettina della Domenica, buona buona e adatta anche a tutta la settimana. Si può tranquillamente preparare in anticipo e mettere in freezer per avere qualcosa di sfizioso da servire nel giorno di festa, dove si mangia finalmente tutti insieme, o per stupire gli ospiti dell'ultimo minuto, o anche solo per portarsi avanti con il lavoro. Naturalmente gli ingredienti dovranno essere freschissimi! E anche una volta scongelate (in frigo!) non perderanno il sapore.

PER LA PASTA FRESCA

200 g farina 00

1 tuorlo

un pizzico di sale acqua qb.

Ricotta vaccina

zucchine

mozzarella

scamorza affumicata

parmigiano o pecorino grattugiato

cipolla

olio

prezzemolo

sale e pepe qb

gamberoni

fettine di pancetta.

PREPARAZIONE



2 Setacciare la farina in una ciotola con il sale e il tuorlo con una forchetta. Aggiungere 3-4

cucchiaini d'acqua calda poco per volta fino ad ottenere un impasto molto sodo. Far riposare per 5 minuti. Incorporare 1-2 cucchiaini di acqua fredda. Trasferire sul piano di lavoro e lavorarlo per 10 minuti per ottenere un impasto liscio. Avvolgere la palla in un panno umido e lasciarlo riposare 30 minuti in frigo.

Potete usare tranquillamente la vostra ricetta o anche la pasta pronta.

Preparare la pasta. Nel mentre che riposa tagliare le zucchine a cubetti e passarle in padella dove precedentemente avrete fatto un soffritto con olio e cipolla. Portare a cottura le zucchine e farle raffreddare. Una volta fredde unirle alla ricotta in una ciotola. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere del prezzemolo tritato.

Mettere la ciotola in frigo.



- 3 Tirare la pasta abbastanza fine (io uso la misura 7, ma non so se le misure sono tutte uguali). Formare dei dischi di pasta di circa 10 cm (o se preferite lasciatele quadrate!)



- 4 Mettere a scaldare in una pentola dell'acqua. Quando bolle mettere un filo d'olio e far sbollentare i dischi di pasta. Scolare i dischi di pasta e disporli su di un panno pulito a raffreddare. Tagliare a cubetti la mozzarella e la scamorza. Riprendere la farcia e iniziare a comporre la lasagnetta: su un disco di pasta disporre una cucchiata di farcia, qualche dadino di mozzarella e scamorza e cospargere col parmigiano.



- 5 Adagiare sopra un altro disco e ripetere il ripieno. Io ne ho fatti 3 strati.



- 6 Nell'ultimo strato abbondare di formaggi. Disporre i dischi sulla teglia e mettere in forno come vostra consuetudine.



- 7 Nel frattempo che la lasagnetta cuoce prendere dei gamberi, sgusciarli e privarli

dell'intestino



8 Avvolgere ogni gambero con una fettina di pancetta



9 Passateli velocemente da entrambe le parti in una padella ben calda



10 Una volta cotte le lasagnette, disporle su un piatto e guarnire con altre zucchine e con 2-3 gamberi.



