

PRIMI PIATTI

## Lasagnette al ragù di gamberi rossi profumate al limone e bottarga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

400 g di gamberi rossi o rosa  
3 spicchi d'aglio  
1 rametto di timo fresco  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
5 - 6 pomodorini  
olio  
fumetto di pesce  
farina  
uova.

### PREPARAZIONE



2 Tritatere i gamberi a coltello.



3 Poi aromatizzare l'olio con l'aglio, che verrà eliminato.



4 Pelare i pomodorini.



5 Saltare i gamberi nell'olio, sfumare col vino bianco.



- 6 Unire i pomodori a cubettini, le foglioline di timo fresco, e far ritirare, aggiustando di sale e pepe.



- 7 Mentre la salsa cuoce, preparare una besciamella con fumetto di pesce, senza burro, lasciarla liquida e verso fine cottura unire delle buccette di limone.



- 8 Fare la pasta impastando un uovo ogni 100 g di farina, lavorare bene, tirare la sfoglia e ricavare dei cerchi col coppapasta. Su di una placchetta coperta di carta forno fare 3 strati con pasta, besciamella e ragù di gamberi.





9 Finire l'ultimo strato con la besciamella aromatizzata al limone.



10 Infornare per 10 minuti a 150° e presentare su un letto di besciamella colorata con un po' di sughetto, julienne di buccia di limone verdello e una grattugiata di bottarga.



NOTE