

OLIO CUORE

Lasagnetta ai funghi in vellutata di oro rosso



Ingredienti

Per la Pasta

- 300 g Farina tipo 1
- 10 g **Olio di Mais Cuore**
- 2 Uova
- Sale q.b.

Per la Vellutata

- 1 l Brodo vegetale
- 100 g Farina
- 100 g **Olio di Mais Cuore**

Per il Condimento

- 100 g Parmigiano
- 40 ml Vino bianco secco
- 50 g Prezzemolo
- 30 g Funghi secchi
- 100 g **Olio di Mais Cuore**
- 500 g Funghi misti
- 2 Spicchi aglio
- 1 Foglia alloro
- 200 g Carne di vitello
- 100 g Porcini freschi
- 1 Bustina di zafferano

- **Portata: Primi**
- **Persone: 4**

<https://www.youtube.com/embed/LIVXPVRxg3k?rel=0>

Preparazione

Cominciare impastando la farina, le uova, l'**Olio d Mais Cuore** e il sale. Formare un panetto liscio e omogeneo e metterlo da parte a riposare per 30 minuti, coperto con pellicola.

Tagliare i funghi secchi, precedentemente fatti rinvenire in acqua, assieme ai funghi freschi per poi disporli su di una teglia bassa. Condire il tutto con l'aglio, una foglia di alloro e l'**Olio d Mais Cuore**. Evitare di salare affinché i funghi non perdano troppa acqua.

Infornare la teglia con i funghi a 220° finché non risulteranno ben croccanti.

Nel frattempo preparare la carne per il ripieno della lasagnetta: sbriciolare la carne e farla saltare per qualche minuto in una padella antiaderente sfumando con il vino bianco. Salarla e peparla. Mettere da parte.

Preparare la vellutata facendo prima il roux solo con l'**Olio di Mais Cuore** e la farina. In seguito aggiungere il brodo, poco alla volta, il sale e lo zafferano sciolto nell'ultima parte di brodo. Quando si sarà addensato, togliere dal fuoco e coprire con della pellicola a contatto.

Ora è il momento di preparare le lasagne: prendere il panetto e tirare la pasta fino a ottenere delle sfoglie sottili.

In una teglia, distribuire un fondo di vellutata, adagiarvi le lasagne belle sottili, coprire con uno strato di funghi (a cui bisogna togliere l'aglio e aggiungere il prezzemolo), un po' di carne e ricoprire con la vellutata e una manciata di parmigiano.

Ripetere per altri 2 o 3 strati e finire con vellutata e parmigiano.

Infornare per almeno 20 minuti a 220° o finché la superficie mostrerà un bel colorito dorato.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais

*I funghi contengono **Ferro**, **Manganese** e **Selenio**; ma anche **vitamina B3** che contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.*

Firma-biologa

Image not found or type unknown