



LASAGNETTA DI GRANO ARSO CON BACCALA E CIME DI RAPE

Ingredienti

per la pasta di grano arso

300gr di semola di grano duro

100g di farina tipo 1

4 tuorli

2 uova intere

50 gr di semola

un filo di olio extravergine

per la besciamella

1 lt di latte

1 cipolla fresca

100 gr di burro

70 gr di farina tipo 1

Sale

per il baccalà

200 gr baccalà dissalato

1 kg di cime di rape

100 gr di pomodorini confit

50 gr di canestrato pugliese

150 gr di burrata

Procedimento

per la pasta di grano arso

Impastare il tutto in planetaria: dopo che l'impasto risulta ben liscio, chiuderlo con pellicole e lasciarlo riposare per almeno 1 ora.

Con una sfogliatrice stendere l'impasto a sfoglie sottili, lessare in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio, lasciando scolare l'acqua in eccesso.

per la besciamella

Preparare un roux chiaro con la cipolla intera, aggiungere il latte freddo e far bollire a fuoco medio.

Eliminare la cipolla, salare e coprire con pellicola a contatto di modo da non far seccare la besciamella nella parte superiore.

per il baccalà

Tagliare il baccalà dissalato in pezzi piccoli e tenere da parte.

Mondare le cime di rape e lavarle accuratamente.

Stufare le foglie delle cime di rape con aglio e olio e, successivamente, frullarle con del brodo vegetale. Aggiungere alla besciamella.

Lessare le punte per 30 secondi e tenere da parte.

Montare in una teglia a vari strati alternando pasta, burrata, baccalà, besciamella, pomodorini confit e così via, in successione, per almeno 4 -5 strati.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per almeno venti minuti.

Servire a caldo, dopo aver ultimato il piatto con della burrata e qualche puntina di cime di rapa.