

LASANHA PIED-À-TERRE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de água

óleo ou azeite de oliva

400 g de salmão (filé)

200 g de tomatinhos-uva

300 g de queijo mozzarella

agrião

manjeriço

dill (endro)

coentro

salsinha e cebolinha

300 g de creme de leite fresco

50 g de queijo parmesão ralado (fino)

1 taça de vinho branco

1 colher (sobremesa) de manteiga

½ colher (chá) de sal

noz moscada (a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Sobre uma bancada, enriqueça a farinha integral com o sal e um fio de óleo ou azeite de oliva.

Acrescente os ovos e comece a misturar.

Adicione a água e continue sovando até a massa ficar homogênea (ela deve desgrudar das mãos).

Embale e deixe descansar por 30 minutos em um local fresco.

Abra a massa sobre a bancada, deixando-a bem fina, e recorte em retângulos de aproximadamente 15×10 cm.

Ferva água em uma panela e cozinhe as massas aos poucos para que não grudem.

RECHEIO SALMÃO:

Recheio Salmão: Corte o coentro, a salsinha, a cebolinha e o dill. Acrescente uma pitada de sal, azeite de oliva e misture.

Corte o salmão em lâminas entre 6mm e 8mm e distribua em uma forma forrada com papel especial para assar.

Distribua o tempero sobre as lâminas de salmão e acrescente sal individualmente em cada lâmina.

Leve ao forno pré-aquecido na temperatura de 200º C e deixe cozinhar por dez minutos. Depois de assado, reserve.

RECHEIO TOMATES:

Recheio Tomates: Corte a salsinha e a cebolinha, acrescente uma colher de chá de sal, azeite de oliva, folhas de manjeriço e misture.

Corte os tomatinhos em lâminas de aproximadamente 2mm e coloque para marinar junto com os temperos e o azeite por 30 minutos.

Lave as folhas de agrião e reserve.

Rale o queijo mozzarella em lascas grossas e reserve.

MOLHO:

Molho: Aqueça o creme de leite fresco com a manteiga em fogo baixo, sem nunca deixar ferver. Acrescente a taça de vinho branco e deixe o álcool evaporar. Após dez minutos, ele deve estar homogêneo e a acidez do vinho bastante suavizada.

Para finalizar, coloque lentamente o queijo parmesão ralado enquanto mexe o molho, tempere com sal e noz moscada a gosto, e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe uma camada de molho no fundo da travessa e comece a posicionar as massas para preenchê-la.

Distribua metade dos tomates.

Regue com o molho e coloque uma nova camada de massa.

Coloque o agrião e o queijo mozzarella de maneira uniforme.

Repita a operação: molho/massa.

Acrescente as lâminas de salmão.

Molho/massa.

Reproduza as camadas.

Finalize com uma espessa camada de queijo mozzarella ralado em lascas grossas e o restante do molho.

Leve ao forno por 40 minutos, em 200ºC e retire apenas quando o molho estiver fervendo e o queijo gratinado.

Espalhe folhas de manjerição fresco sobre a lasanha pronta e corte em quadrados para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27577-lasanha-pied-a-terre.html>