

Ricetta lasagne di pesce

Come preparare la ricetta lasagne di pesce

Per il fumetto di pesce



1. In una casseruola lasciare appassire la guarnizione aromatica finemente tagliata con il burro.
2. Aggiungere le lische di pesce e lasciarle rosolare.
3. Unire il vino, l'acqua fredda, il sale ed il pepe in grani.
4. Lasciare sobbollire per circa 35', schiumando all'occorrenza.
5. Togliere dal fuoco e filtrare il fumetto di pesce.

Per la salsa di pesce



1. Pulire i molluschi e tagliarli a strisciole dello spessore di ca 3 mm



2. In un tegame far rosolare 2 spicchi d'aglio in camicia (per evitare che l'aglio bruci) ed il peperoncino con l'olio, aggiungere i calamari e lasciare rosolare qualche minuto a fiamma vivace.



3. Sfumare con il vino bianco ed aggiungere il pomodoro passato.

4. Condire con sale e pepe e lasciare cuocere a fiamma moderata per ca 25'. Se la preparazione tende ad asciugarsi troppo, aggiungere poco fumetto o acqua.



5. Aprire, in una casseruola e a recipiente coperto, i frutti di mare con poca acqua. Infine sgusciare i molluschi e filtrare il liquido di cottura.



Sgusciare i gamberi, togliere il budellino, ridurli in piccoli pezzi e rosolarli per pochi istanti in padella con olio e aglio in camicia.



Quando i calamari si saranno inteneriti, toglierli dal fuoco ed aggiungere i gamberi rosolati e frutti di mare sgusciati (tranne la loro acqua di cottura che servirà per preparare la vellutata)

Per la vellutata di pesce



1. In una casseruola preparare il roux con il burro e la farina.
2. Aggiungere al roux il fumetto di pesce e l'acqua di cottura dei molluschi, quindi mescolare con una frusta e portare ad ebollizione. Aggiustare di sale.

Per la pasta fresca ed il confezionamento della lasagna

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



1. Con gli ingredienti della ricetta preparare la pasta fresca all'uovo.
2. Stendere la pasta fresca all'uovo con la macchina tirasfoglia e ricavarne delle sfoglie dello spessore di 1 mm.



4. Cuocere le sfoglie poche per volta in abbondante acqua per circa 2-3'.



5. Raffreddare le sfoglie in acqua fredda salata e disporle su un canovaccio per asciugarle.

5. Imburrare una pirofila e cospargere il fondo con poca salsa vellutata.



6. Mettere uno strato di pasta e cospargerla con qualche cucchiaio di salsa vellutata, un po' di salsa di pesce ed una spolveratina leggera di parmigiano.

7. Proseguire in questo modo facendo almeno quattro strati di pasta, terminando l'ultimo strato con la salsa vellutata, parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.

8. Gratinare in forno a 180 °C per 35-40' minuti.

9. Lasciare riposare la lasagna di pesce per circa 10-15' minuti, prima di tagliarla e servirla.



Consigli & curiosità

a). E' possibile omettere il pomodoro. Inoltre la vellutata di pesce può essere aromatizzata con zenzero grattugiato o zafferano.