

VareseNews

Le lasagne di Carabinierios di chef Brovelli

Pubblicato: Domenica 6 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "Le ricette di Natale 2015" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure da domani 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).

La ricetta di oggi è di **Davide Brovelli**, del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori ora "sbarcato" con una nuova avventura a Milano, nella zona della nuova Darsena. la ricetta rivisita con un tocco originale un classico del Natale mediterraneo, la pasta al forno.



LASAGNE DI CARABINEROS E SALSA AL PASSITO

Ingredienti

Per 4 porzioni

Per la pasta:

150 g di farina 00
50 g di semola di grano duro
100 g di spinaci (lessati, strizzati e tritati)
1 uovo intero

Per il ripieno:

8 gamberi rossi atlantici Carabineros
150 g di Passito di Pantelleria
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
200 g di panna
200 g di brodo vegetale
Olio extravergine di oliva
Sale grosso

Preparazione

Per la pasta:

disporre la farina 00 e quella di semola di grano duro a fontana. Posizionare il resto degli ingredienti al centro. Amalgamare fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme. Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Stendere il composto in fogli di pasta molto sottili e tagliare dodici quadrati di pasta della stessa dimensione (circa 10×10 cm).

Per il ripieno e il condimento:

sgusciare i gamberi e mettere le code da parte per il ripieno. In una pentola mettere un pizzico di olio e sale grosso e “bruciacchiare” le teste e i carapaci. Bagnare con il vino Passito e far evaporare l’alcol per conservare il profumo. Aggiungere poi il brodo, la panna ed il concentrato di pomodoro. Cucinare per 30 minuti e filtrare con un colino. Rimettere sul fuoco e ridurre alla consistenza desiderata. Far bollire la pasta in acqua salata. Disporre poi un foglio di pasta sul piatto, mettere un gambero crudo e ricoprirlo con un pochino di salsa al Passito calda, appoggiare un altro foglio di pasta e ripetere l’operazione ancora una volta. E’ importante che la salsa e la pasta siano ben caldi affinché i gamberi si cuociano naturalmente.

Composizione del piatto:

Finire il piatto con un cucchiaino abbondante di salsa e posizionare sopra la lasagna una noce della schiuma che si crea facendo bollire la salsa al Passito.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it