

MILLEFOGLIE DI LASAGNE AGLI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO GRIGLIATI SU LETTO DI POMODORO LEggermente PICCANTE



E' con grande orgoglio che vi presento la millefoglie di lasagne agli asparagi verdi di Altedo grigliati su letto di pomodoro leggermente piccante.

Questo il piatto col quale sono arrivata in finale al 28° concorso "una ricetta con l'asparago verde di Altedo IGP" istituito dal

Comitato Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Il concorso è a livello nazionale, e per me è stato un grandissimo onore arrivare in finale con gli altri chef finalisti. Una bellissima esperienza, che si è ripetuta per il secondo anno, e che spero di poter rifare l'anno venturo.

Buon viaggio in cucina...

DOSI PER 6 PERSONE

Preparazione 1 ora + 30 minuti riposo pasta+1 ora riposo asparagi

Cottura 1 ora

Difficoltà: media

Categoria: primi/farina

INGREDIENTI

- ✓ 3 uova di sfoglia fatta in casa
- ✓ 1 kg asparagi verdi di Altedo IGP
- ✓ 500 ml besciamella (vedi ricetta nell'INDICE)
- ✓ Sale affumicato
- ✓ Pepe nero
- ✓ 500 ml passata di pomodoro rustica (vedi procedimento per farla in casa nell'INDICE usando del macis al posto della noce moscata)
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ 2 spicchi di aglio fresco

- ✓ Peperoncino in polvere

PROCEDIMENTO

Lavate gli asparagi sotto acqua corrente ed eliminate la parte bianca dura. Tagliate le punte e tenetele da parte in una ciotola, poi tagliate a pezzetti obliqui i gambi e metteteli in un'altra ciotola. Condite i gambi e le punte con dell'olio, mescolate bene e lasciate riposare per almeno un'ora (meglio se tutta la notte). Tirate la pasta sottile come per le tagliatelle e fate 3 cerchi per ogni commensale, ciascuno del diametro dell'imboccatura dello stampino in alluminio.

Grigliate separatamente i gambi e le punte degli asparagi su piastra ben calda, poi salate entrambi con sale affumicato.

In una padellina scaldate pochi cucchiaini di olio e fatevi rosolare gli spicchi di aglio tagliati a metà per il lungo. Unite il pomodoro e cuocete finché si sarà ridotto divenendo denso. Salate, pepate e spolverate col peperoncino.

Lessate i cerchi di pasta in acqua bollente con sale e un cucchiaio di olio, dopo un minuto mettete la pasta su un canovaccio pulitissimo. Sul fondo degli stampini leggermente unti di olio, mettete tre punte di asparago grigliate, un poco di besciamella e un cerchio di pasta, poi fate uno strato di besciamella e asparagi grigliati, un altro disco di pasta, ancora besciamella e asparagi grigliati e chiudete con un disco di pasta che dovete spennellare di olio. Proseguite così sino ad esaurimento degli ingredienti. Passate in forno caldo a 200° per 15 minuti. Sformate le cupole di lasagna e posatele sui piatti dove avrete creato un fondo con la salsa di pomodoro calda. Completate con una spolverata di pepe.

E siamo pronti in tavola!



NOTE

- Salate gli asparagi appena tolti dalla griglia, quando sono ancora ben caldi, in questo modo il sale si scioglierà perfettamente.
- Se volete semplificarvi la vita a discapito dell'aspetto, fate una teglia di lasagne normale, e cuocetela in forno sempre a 200° per 20 minuti.