

PRIMI

Lasagnetta croccante al Pecorino Toscano Dop

Difficoltà 

Ingredienti

Per la pasta fresca all'uovo:

Farina 00
500 g

Uova
5

Burro
q.b.

Pecorino Toscano Dop
q.b. grattugiato

Per la besciamella:

Latte fresco
1 l

Farina 00
100 g

Burro
100 g

Noce moscata
1

Per la cipolla fondente:

Cipolle bianche
3

Vino bianco
1 bicchiere

Burro
100 g

Per la pancetta croccante:

Pancetta arrotolata
1 fetta spessa

Olio evo
q.b.

Descrizione

Cucinate la sfoglia in acqua bollente salata con un filo di olio, poi mettetela a raffreddare nell'acqua ghiacciata salata e asciugatela bene.

Disponete la lasagna in un mini contenitore da forno e aggiungete al centro il ripieno di cipolla fondente, pancetta, besciamella e pecorino. Continuate alternando la pasta e il ripieno per creare degli strati. Una volta terminato, chiudete la lasagnetta ripiegando all'esterno la sfoglia in eccesso che fuoriesce dal contenitore, per creare una piccola decorazione. Inserite le mini lasagne in forno a 180 gradi per 20 minuti.