

Lasagne prezzemolate alle vongole *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparate la sfoglia al prezzemolo: impastate la farina con le uova fino a ottenere un panetto giallo e omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti avvolto nella pellicola, ricavatene 3 pezzi uguali e stendeteli in tante sfoglie servendovi della macchina per pasta. Quando avrete ottenuto delle sfoglie molto sottili, distribuite su una metà le foglie di prezzemolo lavate e non asciugate. Ricoprite con l'altra metà di sfoglie facendola aderire bene e ripassate di nuovo nella macchina per pasta. Fate aprire le vongole sul fuoco medio in una casseruola bassa e con il coperchio. Sgusciatele e mettetele da parte insieme al liquido di cottura filtrato. Lessate il merluzzo, riducetelo in tranci più piccoli e mettetelo da parte. In una padella soffriggete l'aglio nell'olio, unite i pomodori pelati e, dopo circa 10 minuti, aggiungete anche le vongole con l'acqua di cottura. Salate e fate cuocere altri 5 minuti per far evaporare parte del liquido. Scottate le sfoglie al prezzemolo in acqua bollente salata per un minuto al massimo, scolatele su una spianatoia di legno o su un canovaccio pulito. Distribuite un mestolo di sugo alle vongole sul fondo di una teglia rettangolare, formate il primo strato di pasta e proseguite con uno di sugo e uno di merluzzo a pezzetti. Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, concludendo con il sugo alle vongole. Infornate le lasagne a 180° per circa 35 minuti, coprendo a metà cottura con carta alluminio se dovesse asciugarsi troppo in superficie. Lasciate assestare per qualche minuto e servite subito.

Consigli

Qualora voleste rendere ancor più ghiotte le vostre lasagne prezzemolate alle vongole, potreste abbinare a questi frutti di mare anche delle ottime cozze.

Curiosità

Nonostante le lasagne siano popolarmente ritenute una specialità emiliana, in modo particolare quelle preparate con del ripieno di carne, in realtà, questa squisitezza della cucina italiana ha origini lontane nel tempo, addirittura nell'Antica Roma.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 35 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 200 grammi

Uova 2 unità

Prezzemolo (2 ciuffi di prezzemolo a foglie grandi)

Vongole 1000 grammi

Pomodori pelati 500 grammi

Olio (4 cucchiaini di olio di oliva)

Aglio 1 spicchio

Sale (q.b.)

Merluzzo (4 filetti di merluzzo)