



cozinha italiana de
Augusto Gemelli

tradição e fantasia

beijos de bresaola e queijo taleggio

sobre rúcula selvagem e perfume de trufa branca de alba

ingredientes

<i>bresaola em fatias finas</i>	12 un.
<i>queijo taleggio</i>	200 g
<i>natas frescas</i>	1 dl
<i>rúcula selvagem</i>	250 g
<i>azeite de trufa branca</i>	40 ml
<i>sal e pimenta moída</i>	q.b.

notas



15 minutos



utensílios específicos
varinha mágica

ver glossário
***bresaola*

procedimento

2 *Bater com a varinha mágica ou na batedeira o queijo e as natas, até obter um composto espumoso. Envolver um pouco de rúcula picada e temperar com sal e pimenta e reservar no frigorífico.*

2 *Colocar as fatias de bresaola** em cima numa tábua de corte e, com a ajuda de uma colher, pôr um pouco da "mousse" de taleggio sobre a bresaola.*

2 *Enrolar a bresaola com o recheio criando uns rolinhos.*

2 *Num prato deixar cair algumas folhas de rúcula e colocar por cima os rolinhos.*

2 *Terminar o prato, temperando com sal, pimenta moída e o azeite de trufa branca.*

o segredo do chef

a melhor qualidade de bresaola é a "punta d'anca"





lasagna alla bolognese

ingredientes

massa fresca

farinha de trigo tipo 55	350 g
espinafres cozidos	100 g
ovos inteiros	2 un.
azeite e sal	q.b.

o molho

carne picada de novilho	100 g
parmesão ralado	100 g
molho de tomate***	150
vinho tinto	5 cl
cebola, cenoura e aipo em cubos	150 g
leite	50 cl
manteiga sem sal	40 g
farinha branca	30 g
azeite, sal e pimenta	q.b.

procedimento

massa fresca

- 1 Colocar em cima numa mesa a farinha abrindo um buraco no meio.
- 2 Juntar os ovos, os espinafres, um pouco de azeite e sal fino.
- 3 Envolver os ingredientes com a ajuda de um garfo e trabalhar a massa até obter uma bola uniforme e lisa.
- 4 Depois de deixar repousar no frigorífico cerca de 20/30 min, esticar a massa utilizando a própria máquina com rolos.
- 5 Recortar umas folhas que sejam ligeiramente maiores que o tabuleiro que utilizaremos para compor a lasagna.
- 6 Cozer as folhas de massa em água a ferver salgada durante 3/4 min e arrefecê-las rapidamente em água e gelo.

notas



90 minutos sem tempo de cozedura



ingredientes alternativos

carne picada de vitela

ver receitas de base

molho de tomate

curiosidade

Em quase todas as regiões de Itália, costuma-se preparar lasagna. Esta é considerada a lasagna original na qual se baseiam as outras versões, onde é fácil encontrar outro tipo de ingredientes.



7 Secá-las com um pano ou uma toalha de mesa e utilizar imediatamente.

o molho

- 1 Refogar os legumes, juntar as carnes picadas e, quando estas estiverem bem coradas, o vinho tinto, que deixaremos evaporar.
- 2 Acrescentar o molho de tomate e um pouco de água, cozer cerca de 30 minutos sem deixar secar muito o molho.
- 3 À parte preparar com o leite, a manteiga e a farinha um bechamel que será incorporado no molho de carne.

montagem da lasagna

- 1 Dispor um pouco de molho no fundo de um tabuleiro, estender uma folha de massa pré-cozida.

2 Juntar mais molho e um pouco de parmesão ralado.

3 Com este sistema encher o tabuleiro até cima, acabando com o parmesão ralado e um pouco de manteiga derretida, que ajudará a lasagna a gratinar perfeitamente.

4 Cozer no forno a 200° durante 20 minutos até obter uma ligeira crosta na superfície.