

ENTRANTES

Lasaña veraniega

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total de preparación: 40 minutos



INGREDIENTES:

- 250 g de lasaña verdes
- 10 g de tomates
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 400 g de tomates secos
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- **Molinillo de Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**
- 1 manojo de albahaca fresca
- 1 lima natural
- 250 g de ricota
- Pimienta recién molida

ELABORACIÓN:

- Cocer al dente las hojas de lasaña en agua con sal. Escaldar la mitad de los tomates, retirarles la piel y cortarlos a dados.
- Pelar las cebollas y los dientes de ajo y picarlos finamente. Cortar los tomates secos a lo largo, en tiras finas. Rehogar los dados y tiras de tomate, las cebollas y el ajo con 4 cucharadas de aceite en una sartén. Rallar los tomates restantes. Añadir el puré de tomate a la sartén, sazonar con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca** y añadir pimienta recién molida. Dejar cocer la mezcla durante 10 minutos.
- Lavar la albahaca fresca, secarla, reservar algunas hojas y picar el resto. Lavar la lima con agua caliente y rallar la cáscara. Mezclar ambos ingredientes con 6 cucharadas de aceite de oliva.
- Untar una fuente de horno con aceite, y recubrir el fondo con hojas de lasaña. Colocar una segunda capa, cubrirla también con hojas de lasaña y cubrirlas con la salsa restante. Distribuir los pedazos de ricota sobre la lasaña y rociar con el aceite de lima.
- Hornear todo a 220°C (con aire caliente) unos 20 minutos.

