

PRIMI PIATTI

# Lasagne agli asparagi cremose

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Se avete parenti o amici a pranzo e volete preparare qualcosa per loro di davvero speciale, vi proponiamo la ricetta delle lasagne agli asparagi cremose. Perfette da presentare in primavera quando questi ortaggi meravigliosi sono nel pieno del loro gusto. Le lasagne con gli asparagi sono una ricetta decisamente furba perchè essendo un primo al forno può essere preparato in anticipo in modo da potersi dedicare ad altro mentre è al forno.

Queste lasagne con gli asparagi non vi faranno rimpiangere quelle classiche, anzi! Sono una gustosissima alternativa!

Buone e delicate con la loro cremosità queste lasagne piaceranno a tutti, anche a chi non ama particolarmente la verdura. Provate questa ricetta e se li amate come noi, vi consigliamo anche un'altra ricetta con gli asparagi: provateli all'[ungherese!](#)

Se amate poi molto la pasta al forno, ecco altre ricette di lasagne:

[lasagne zucca e porri](#)

[lasagne speck e funghi](#)

## INGREDIENTI

LASAGNE FRESCHE 500 gr  
ASPARAGI 400 gr  
PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr  
BURRO 30 gr  
CIPOLLA ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
SALE

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

FARINA 00 100 gr  
BURRO 100 gr  
BRODO DI CARNE ½ l

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta delle lasagne agli asparagi cremose per prima cosa dovete dedicarvi alla verdura. Dopo aver pulito gli asparagi tuffateli in acqua bollente e salata quindi scottateli per 7 minuti circa, poi tuffateli in acqua e ghiaccio per fissare il colore. In una padella da parte ora aggiungete l'olio e fate soffriggere in esso mezza cipolla e quando sarà rosolata mettete anche gli asparagi. Fateli cuocere per qualche minuto aggiustando di sale e pepe quindi dedicatevi alla besciamella. In un pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e mescolate velocemente per non far creare grumi. Ora aggiungete il brodo di carne e fate rassodare fino a che non diventi una crema. A questo punto potete comporre le vostre lasagne: sul fondo di una pirofila mettete un cucchiaino di besciamella, uno strato di pasta, poi gli asparagi con il parmigiano e continuate così fino a che non finiranno tutti gli ingredienti. Sull'ultimo strato mettete qualche fiocchetto di burro e ulteriore parmigiano. Infornate in forno già caldo a 180 gradi per 25 minuti circa. Sfornate e aspettate

qualche minuto prima di tagliare e servire le vostre lasagne agli asparagi cremose.