

PRIMI PIATTI

## Lasagne gorgonzola e pere

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le lasagne gorgonzola e pere costituiscono un primo piatto ricco e saporito, un vero piatto unico, una ricetta perfetta da sfoderare quando avete amici celiaci a cena, mostrerete le vostre capacità culinarie anche in questo frangente un po' più delicato.

Questa lasagna, oltre ad essere bella esteticamente è anche un tripudio di cremosità, a partire dagli ingredienti principali: il gorgonzola e le pere che hanno una consistenza cremosa fino ad arrivare alla besciamella che nello specifico, oltre ad essere senza glutine, risulta cremosa e vellutata. Le uniche note croccanti: le noci e l'immane gratinatura.

## INGREDIENTI

LASAGNE SECICHE senza glutine - 160 gr

CHEF BESCIAPELLA SENZA GLUTINE 4  
confezioni - 800 gr

GORGONZOLA piccante - 200 gr

PERE 2

NOCI intere - 360 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

PEPE NERO

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare le lasagne gorgonzola e pere dovrete come prima cosa preparare gli ingredienti: tagliate il gorgonzola a cubetti, sgusciate le noci e tagliate a cubetti anche le pere dopo aver rimosso il torsolo con i semi.

Trasferite gli ingredienti in ciotole separate e mettete da parte fino al momento di utilizzarle nella preparazione della ricetta.

**2** Portate una pentola colma d'acqua a bollore, aggiungete un pugno di sale e tuffatevi le sfoglie che dovranno cuocere per circa 5 minuti, quindi fatele asciugare su di un canovaccio pulito prima di utilizzare per l'assemblaggio della lasagna.

**3** Accendete il forno a 180°C in modalità statica, il tempo necessario alla preparazione della lasagna corrisponderà all'incirca al tempo necessario al forno per scaldarsi.

Iniziate prendendo una pirofila da forno o una teglia di circa 30x40 cm e distribuite un pò di Chef Besciamella Senza Glutine sul fondo in modo tale che le sfoglie di pasta non si brucino durante la cottura.

**4** Stratificate, quindi, gli altri ingredienti a partire appunto dalla pasta senza glutine precedentemente sbollentata, le pere e dil gorgonzola a cubetti ed i gherigli di noce.

Gli ingredienti dovranno essere distribuiti in modo uniforme nei vari strati della lasagna in modo tale che ogni boccone possa contenerne un po' di ciascuno.

Salate e pepate lo strato con gli ingredienti e proseguite nell'alternanza degli strati fino ad esaurimento degli ingredienti o fino a riempire completamente la pirofila.

Terminate la lasagna con uno strato di Chef Besciamella Senza Glutine alla quale avrete aggiunto gli ultimi dadini di pera e di gorgonzola ed il parmigiano grattugiato per una gratinatura dorata.

**5** Infornate la lasagna nel forno ormai caldo e lasciatela cuocere per 20-25 minuti a seconda del vostro forno e del grado di gratinatura desiderato. Se preferite potete azionare il grill negli ultimi 5 minuti o aggiungere 5 minuti di grill per una doratura maggiore.

**6** Sfornate la lasagna e lasciatela riposare per 10 minuti prima di porzionarla e servirla in tavola. Decorate ciascun piatto con dei gherigli di noce a piacere.