

PRIMI PIATTI

# Lasagne agli asparagi

di: Polli79

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 confezione sfoglia grezza  
1 mazzetto asparagi selvatici  
besciamella  
parmigiano  
olio  
aglio  
peperoncino

## PREPARAZIONE



2 Lavate gli asparagi, tagliate le punte e la parte tenera del gambo, rosolate in un tegame con aglio, olio e peperoncino.



3 Fate sbollentare la parte più dura degli asparagi.



4 Scolateli e passateli nel minipimer usando acqua di cottura per renderlo più cremoso.

Aggiungete la besciamella e gli asparagi preparati con il soffritto di aglio e olio.



5 In una teglia fate un primo strano della crema di asparagi e besciamella, mettete una

sfoglia grezza, un altro strato di besciamella e asparagi e per finire parmigiano grattugiato.

Proseguite con gli altri strati.



**6** Cuocete in forno per 15 minuti.

