

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.

