

PRIMI PIATTI

# Lasagne agli asparagi leggere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



In primavera è il momento giusto per fare le **lasagne agli asparagi leggere**. Si tratta di un primo piatto gustoso e nutriente, dal sapore delicato ma molto preciso. Le sfoglie di pasta si alternano agli strati di farcia che risulta essere deliziosa grazie alla presenza degli asparagi, del prosciutto e della besciamella. Questo primo piatto piacerà a tutta la famiglia ed è perfetto da presentare agli ospiti magari la domenica a pranzo.

## INGREDIENTI

- 250 g di pasta fresca per lasagne
- 600 g di asparagi
- 600 ml di latte
- 45 g di maizena
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di timo
- 100 g di prosciutto cotto
- 30 g di grana
- noce moscata
- sale
- pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta delle lasagne agli asparagi leggere, partite facendo per prima cosa la besciamella. Stemperare la maizena con 100 ml di latte freddo,mescolando.



- 2 Quindi poi eliminare la parte dura dei gambi degli asparagi e cuocerli in poca acqua salata bollente per 12-15minuti.



- 3 Una volta cotti, tenere da parte le punte degli asparagi e frullare i gambi.



4 Riunire l'aglio schiacciato e il timo in un mazzetto con dello spago.



- 5 Versare, in una casseruola, il latte rimasto (tranne 3 cucchiai) e, su fiamma bassissima, portare al limite del bollore.



- 6 Spegnere, eliminare gli aromi e incorporare la maizena.

Incorporare la crema di asparagi, un cucchiaino di grana, noce moscata, sale e pepe e cuocere per 5-6minuti.



- 7 Prendere, quindi, una pirofila di circa 25x18cm e fare uno strato di salsa sul fondo e sopra uno strato di pasta.



8 Continuare alternando salsa, prosciutto cotto e punte di asparagi divise a meta'.



9 Mescolare i 3 cucchiaini di latte al grana rimasto e versarlo sulla superficie della lasagna.



10 Infornare a 200° per 25minuti.



**11** Ed ecco la fetta:



## CONSIGLIO

**Al posto del prosciutto cotto cosa posso usare?**

In realtà il prosciutto cotto ci sta benissimo, ma se non ti piace puoi utilizzare anche lo speck tagliato in maniera molto sottile.

**Posso surgelare la teglia già cotta?**

Certo che sì, utilizza un contenitore adatto per il freezer.

**Mi è avanzata una porzione, quanto tempo posso conservarla in frigorifero?**

Puoi conservarla per un giorno in frigorifero.