

PRIMI PIATTI

Lasagne asparagi, speck e scamorza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Pasta per lasagne
asparagi
scamorza tagliata a fettine sottili
speck tagliato a fettine sottili
besciamella
grana grattugiato

PREPARAZIONE

- 1 Lessare gli asparagi, una volta cotti tenere metà asparago da mettere intero nella lasagna, l'altra metà formare una crema con il minipimer.

Le lasagne si compongono così:

cremina agli asparagi

pasta

cremina agli asparagi

speck

asparagi

scamorza

besciamella

grana

poi ricominciare con la pasta e proseguire con l'ordine precedente.

Mettere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.