PRIMI PIATTI

Come preparare le lasagne con pesto di asparagi e speck croccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Con questa ricetta, porterai in tavola delle lasagne dal sapore delicato ma intenso, ideali per pranzi speciali o cene in compagnia.

INGREDIENTI PER LE LASAGNE

ASPARAGINA o asparagi - 500 gr

LASAGNE SECCHE 250 gr

SPECK 200 gr

EMMENTALER 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l

BURRO 75 gr

FARINA 00 75 gr

SALE

Come preparare le lasagne con pesto di asparagi

1 Per comodità, ti consiglio di iniziare a cucinare la besciamella, in modo da averla pronta quando ti servirà per condire le lasagne con pesto di asparagi.

Procedi in questo modo: fai fondere il burro con la farina in un pentolino e lascia cuocere il roux. Aggiungi il latte facendolo assorbire poco per volta, fino a ottenere un composto liscio.

Lascia cuocere la besciamella fino a farla addensare, aggiusta di sale. Quando la besciamella è pronta, toglila dal fuoco e coprila con della pellicola a contatto.

2 Lava gli asparagi e rimuovi la parte finale dei gambi che solitamente è più legnosa, taglia il resto dei gambi a tocchetti.

Fai scaldare un filo d'olio extravergine di oliva in una padella, fallo scaldare e aggiungici i tocchetti di asparagi. Cuoci i gambi di asparagi nell'olio, se serve aggiungi un po' di acqua calda.

Quando i gambi di asparagi saranno cotti, trasferiscili nel boccale di un frullatore, aggiungi un paio di cucchiai di besciamella e riducili a crema.

A questo punto aggiungi il frullato di asparagi al resto della besciamella.

3 In una padella metti un abbondante fino di olio, scaldalo e fai rosolare lo speck, aggiungi anche le punte degli asparagi e fai saltare tutto insieme, portando a cottura.

Prendi una pirofila da forno e spalma un po' di besciamella agli asparagi sul fondo.

4 Disponi sul fondo della pirofila uno strato di lasagne, se usi quelle già pronte puoi evitare di lessarle, altrimenti lessale per pochi minuti in abbondante acqua salata bollente.

Copri le lasagne con altra besciamella e distribuiscici sopra un po' di soffritto di speck e punte di asparagi.

5 Continua così fino al penultimo strato, nel quale aggiungerai anche dei cubetti di emmental.

Copri con un ultimo strato di lasagne, la besciamella che stenderai a ricoprire tutta la superficie e termina con formaggio a cubetti e grattugiato.

Inforna a 180°C per circa 40 minuti o fino a gratinatura completa, fai riposare 10 minuti prima di servire in tavola.

Lasagne con pesto di asparagi: primo piatto cremoso

Le **lasagne con pesto di asparagi** sono un primo piatto cremoso e avvolgente, perfetto per la primavera. Questa ricetta unisce il sapore delicato degli asparagi alla cremosità della besciamella e alla croccantezza dello speck, creando un contrasto irresistibile. Il tutto viene completato con strati di formaggio filante, che rendono ogni morso un'esplosione di gusto. **Facili da preparare**, queste lasagne sono ideali per una cena con amici o un pranzo in famiglia. Segui il nostro procedimento passo dopo passo e stupisci i tuoi ospiti con un piatto dal sapore unico!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Se hai poco tempo, puoi preparare la besciamella e il pesto di asparagi in anticipo e conservarli in frigorifero per un giorno.
Gli asparagi avanzati possono essere utilizzati per preparare risotti, vellutate o frittate.
Per una versione più leggera, sostituisci la besciamella con ricotta frullata con un po' di latte.
Usa un mix di formaggi per dare ancora più sapore: provola, fontina o scamorza sono ottime alternative all'emmental.

Come conservare le lasagne con pesto di asparagi

Conserva le **lasagne con pesto di asparagi** in frigorifero per massimo 2 giorni, coperte con pellicola trasparente. Puoi congelarle in porzioni singole e scaldarle in forno a 180°C per 15

minuti prima di servirle. Evita di congelare la besciamella da sola, poiché potrebbe separarsi durante lo scongelamento.

Potresti cucinare anche...

Lasagne vegetariane: una versione senza carne, ricca di verdure di stagione.
Lasagne verdi alla bolognese: con sfoglie agli spinaci e ragù tradizionale.
Lasagne al pesto ai 4 formaggi: una variante golosa con crema di formaggi e pesto.
Lasagne cupcake: mini lasagne monoporzione perfette per buffet e aperitivi.
Lasagne classiche: la versione intramontabile con ragù e besciamella.
Cannelloni di crespelle: un'alternativa vegetariana altrettanto gustosa.