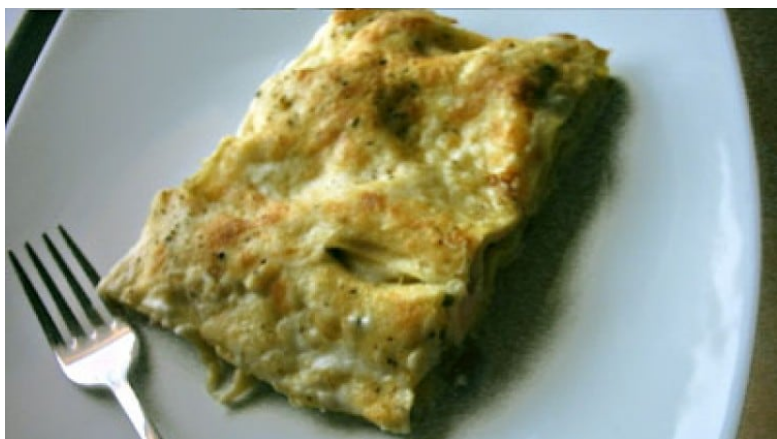


PRIMI PIATTI

Lasagne di primavera (fagiolini e prosciutto cotto)

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BESCIAMELLA

500 g di latte
50 g di farina 00
50 g di olio d'oliva
noce moscata
sale.

PER LE LASAGNE

18 sfoglie di lasagne fresche
200 g di fagiolini lessati
6 fette di prosciutto cotto
7-8 fette di edamer (o fontina)
parmigiano grattugiato q.b.
olio di oliva
sale
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Preparazione della besciamella:

In un pentolino far scaldare il latte. A parte preparare il roux (composto di farina e olio in parti uguali con una grattata di noce moscata a piacere).



2 Farlo cuocere per 2-3 minuti finchè non assume un colore leggermente marroncino e aggiungere quindi il latte caldo "a filo".

Mescolare energicamente con una frusta per sciogliere bene eventuali grumi che si dovessero formare.



3 Far riprendere il bollore e, quando il composto si è addensato al punto giusto (deve essere fluido e cremoso), spegnere la fiamma. Salare e la besciamella è pronta.



4 Preparazione delle lasagne:

in una teglia, mettere un filo di olio e due cucchiari di besciamella.



- 5 Prendere le sfoglie di lasagne (precedentemente sbollentate 1 minuto in acqua salata) e metterne 3 sul fondo della teglia.

Su ogni strato mettere 1 fetta di prosciutto cotto sminuzzata, 3-4 cucchiari di besciamella, i fagiolini lessati tagliati a pezzetti.



- 6 Aggiungere anche la fontina sempre a pezzettini e completare con abbondante parmigiano grattugiato. Continuare con altre 3 sfoglie di lasagne e con il ripieno, ripetere il passaggio fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 7 A chiusura dell'ultimo strato, mettere solo abbondante besciamella, fontina, parmigiano e pepe nero macinato al momento.



- 8 Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, fino a quando si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.





9 :p: :p: