

PRIMI PIATTI

Lasagne filanti alle erbe aromatiche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta fresca per lasagne
1 l di latte
80 g di burro
80 g di farina
sale
pepe
noce moscata
100 g di rucola
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
150 g di provola
basilico
erba cipollina
timo
origano
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Fare una besciamella piuttosto liquida con il latte, la farina e il burro. Salare, pepare ed aggiungere una grattugiata di noce moscata.



3 Lavare, asciugare bene e tagliare a striscioline la rucola e le foglie di basilico e prezzemolo.



4 Mescolare con la besciamella,



5 aggiungere le erbe aromatiche fresche tagliuzzate (erba cipollina) o sfogliate (origano e timo),



6 completare con il parmigiano grattugiato e mescolare bene.



7 Imburrare una teglia da forno e distribuire sul fondo un paio di cucchiai di besciamella,



8 mettere sopra un rettangolo di sfoglia di pasta fresca, coprirlo con altra besciamella



9 e con fette di scamorza tagliate sottilissime.



10 Fare strati fino a terminare gli ingredienti e finire con la besciamella.



11 Cospargere di parmigiano e fiocchetti di burro ed infornare a 190°C fino a doratura.



12 Togliere dal forno e lasciar riposare almeno 15 minuti prima di servire.



13 Ecco la porzione:



14 e più in dettaglio per evidenziare la morbidezza dell'insieme.:

