

PRIMI PIATTI

Lasagne al salmone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le lasagne al salmone sono un **primo piatto di pesce cremoso e profumato**, che si prepara con delle sfoglie di pasta all'uovo, esattamente come si fa per le [classiche lasagne al ragù di carne](#), del **salmone affumicato**, della [besciamella](#) e del formaggio grattugiato. Le lasagne al salmone sono un **piatto ideale per le occasioni speciali**, come il **Natale o il Capodanno**, una ricetta adattissima alla [cena di magro della Vigilia di Natale](#), ma anche per una cena in famiglia o tra amici. **Le lasagne al salmone sono una ricetta facile e veloce**, con pochi ingredienti e poca fatica ti farà fare un figurone con i tuoi ospiti!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo

fotografico per cucinare in casa con le tue mani delle cremose lasagne al salmone.

Ecco altri [primi piatti al forno](#) che potrebbero piacerti:

[Lasagne cupcakes al salmone](#)

[Pasta al forno ragù e besciamella](#)

[Pasta gratinata con funghi e besciamella](#)

[Cannelloni](#)

[Lasagne di pesce veloci](#)

INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 300 gr

MOZZARELLA 300 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO

PASTA FRESCA IN SFOGLIA sfoglie - 6

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 1 l

FARINA 100 gr

BURRO 100 gr

SALE

NOCE MOSCATA

POLPA DI POMODORO 250 gr

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le lasagne al salmone per prima cosa prepara la besciamella: inizia sciogliendo in una casseruola il burro a fuoco dolce poi aggiungi la farina tutta in una volta e mescola energicamente con la frusta finché il composto non diventerà dorato. Aggiungi poi un goccio di latte caldo, mescola e aggiungi tutto il latte rimanente. Continua a mescolare a fuoco dolce finché non otterrai la giusta consistenza e aggiungi la noce moscata e un pizzico di sale.



2 Una volta che la besciamella sarà pronta, aggiungi la polpa di pomodoro e il prezzemolo e

mescola. Taglia a fette i formaggi.





3 Riduci a striscioline il salmone affumicato. Ora puoi comporre le lasagne. Inizia con uno strato di besciamella sulla base, uno strato di pasta, uno di mozzarella e scamorza, aggiungi il salmone, ancora besciamella e una spolverata di parmigiano.





- 4 Continua così per almeno 3 strati. Termina con besciamella e parmigiano, cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per 30 minuti e servi le lasagne al salmone ben calde.



