

PRIMI PIATTI

Lasagne cupcake al salmone: il primo piatto più scenografico delle feste

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Porta in tavola le **lasagne cupcake al salmone**, un'idea originale e sfiziosa per le feste. Perfette come antipasto o primo piatto, conquisteranno tutti con il loro gusto e la presentazione scenografica.

INGREDIENTI

PASTA FRESCA IN SFOGLIA per lasagne -
250 gr
SALMONE AFFUMICATO 100 gr
PROVOLA 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 500 ml
BURRO 100 gr
FARINA 00 50 gr
SALE FINO

COME FARE LE LASAGNE CUPCAKE AL SALMONE

- 1 Per preparare le lasagne cupcake al salmone, per prima cosa prepara la besciamella fatta in casa. In un pentolino fai sciogliere il burro, a fiamma bassa, quando sarà completamente sciolto aggiungi la farina, tutta in una volta. Mescola con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

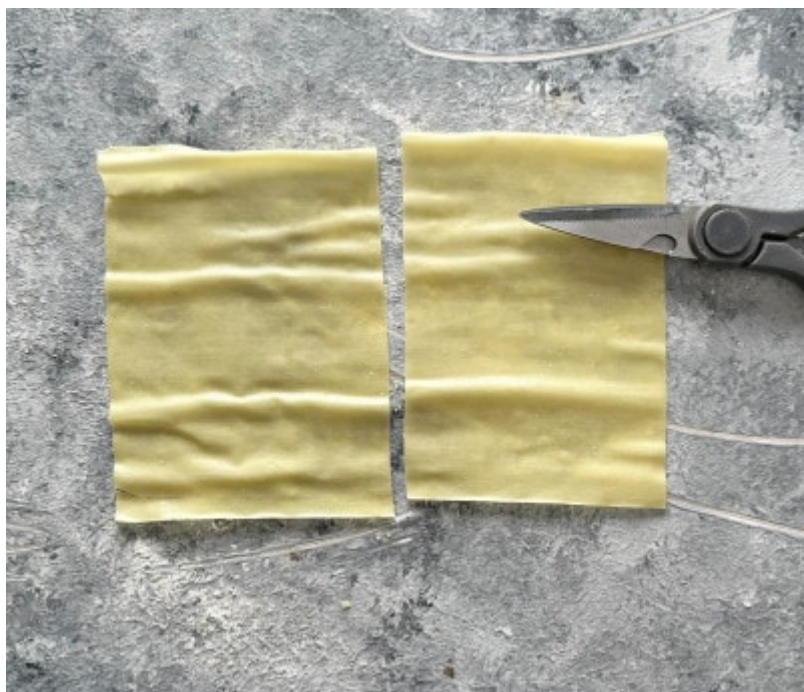


- 2 Aggiungi, poco per volta, il latte leggermente scaldato e mescola a calore medio fino a

quando la besciamella sarà ben densa, aggiungi un pizzico di sale, mescola ancora per qualche secondo e togli la besciamella dal fuoco.



- 3 Con un pennello da cucina, ungi per bene gli stampini per muffin, puoi usare del burro fuso o olio extravergine di oliva. Prendi una sfoglia per lasagne e tagliala in 4 parti.



- 4 Adagia un primo pezzo di sfoglia nello stampino premendo bene sul fondo, poi riempi con, nell'ordine: un cucchiaio di besciamella, un pezzetto di salmone affumicato e un cubetto di provola. le dimensioni di questi ingredienti le deciderai in base alla grandezza del tuo stampo per muffin.





- 5 Copri con il secondo pezzo di pasta fresca e ripeti mettendo nuovamente besciamella, salmone provola, infine copri con l'ultimo strato di sfoglia e aggiungi la besciamella e il parmigiano reggiano grattugiato.



- 6** Quando avrai preparato tutte le lasagne cupcake, metti lo stampo in forno statico a 180°C e cuocile per circa 20 minuti o fino a quando si sarà formata una deliziosa crosticina in superficie.

Sforna le lasagne cupcake al salmone e lasciate intiepidire prima di servirle.



LASAGNE CUPCAKE AL SALMONE: RICETTA FACILE E SFIZIOSA

Le **lasagne cupcake al salmone** rappresentano un'idea innovativa per portare in tavola un grande classico in una veste del tutto nuova. Questo piatto monoporzione, scenografico e pratico, è perfetto per le feste natalizie, ma anche per aperitivi o buffet eleganti. La delicatezza del salmone affumicato, unita alla cremosità della besciamella e alla leggerezza della pasta fresca, crea un connubio irresistibile. Realizzarle è semplice e divertente: ideali per chi cerca qualcosa di originale senza rinunciare al sapore.

CONSIGLI, TRUCCHI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un risultato ottimale, scegli una sfoglia di pasta fresca di qualità, meglio se porosa per trattenere meglio il condimento.

Se avanza del salmone, utilizzalo per preparare una mousse con formaggio spalmabile, perfetta per tartine.

La besciamella in eccesso può essere conservata in frigorifero e usata per altre preparazioni come sformati o gratin.

Per evitare sprechi, sbollenta i ritagli di pasta avanzati e trasformati in maltagliati per una zuppa.

Se preferisci un piatto più leggero, sostituisci il burro nella besciamella con olio extravergine d'oliva.

CONSERVAZIONE

Le **lasagne cupcake al salmone** si conservano in frigorifero per 2 giorni, purché siano stati utilizzati ingredienti freschi. In alternativa, puoi congelarle, sia prima che dopo la cottura. Per consumarle, basterà riscaldarle in forno fino a quando saranno ben calde e croccanti in superficie.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Lasagne di pesce: leggere e raffinate, perfette per la Vigilia.

Lasagne con pesto e gamberetti: una variante fresca e gustosa.

Lasagne verdi alla bolognese: il classico per eccellenza.

Tortellini in brodo: un altro grande piatto natalizio.

Salmone in crosta: per un secondo piatto di grande effetto.

Muffin salati con zucchine e salmone: ideali per un aperitivo sfizioso.