

PRIMI PIATTI

Lasagne agli asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

LASAGNE FRESCHE 500 gr
ASPARAGI 400 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
BURRO 30 gr
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

FARINA 100 gr
BURRO 100 gr
CUORE DI BRODO VEGETALE 2

PREPARAZIONE

1 Le **lasagne agli asparagi** sono il primo piatto perfetto per chi vuole presentare a tavola qualcosa di buono e coreografico. Facili da fare e davvero buone, vi faranno fare un figurone! Seguite la ricetta e vedrete che piatto fantastico riuscirete a fare.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle lasagne agli asparagi, scottate la verdura per circa 10 minuti in acqua bollente leggermente salata, quindi scolatela e mettetela da parte. Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire, a fuoco basso, la cipolla affettata finemente. Non appena la cipolla sarà ben appassita, unite alla padella anche gli asparagi tagliati a pezzettini e lasciate insaporire salando adeguatamente. Realizzate, ora, la besciamella facendo fondere il burro e facendovi tostare la farina fino ad ottenere un roux dorato. Stemperate il roux con il brodo vegetale realizzato facendo bollire un litro d'acqua con due vaschette di Cuore di Brodo Verdure Knorr; continuate a mescolare fino ad ottenere una besciamella densa e vellutata. Prendete una bella teglia da forno e disponetevi uno strato di lasagne all'uovo. Distribuite sullo strato di lasagne un po' di besciamella, quindi uno strato di asparagi ed insaporite con del parmigiano grattugiato. Continuate con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Ultimate la lasagna con della besciamella, del parmigiano grattugiato ed il burro a fiocchetti. Infornate a 180°C e lasciate che la lasagna cuocia per almeno 40 minuti o fino a gratinatura completa.

CONSIGLI E CURIOSITÀ