

PRIMI PIATTI

Lasagne agli asparagi selvatici

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando la primavera fa capolino finalmente al mercato si vedono nuovi prodotti ed è per questo che le **lasagne agli asparagi selvatici** sono proprio il piatto perfetto per questa bella stagione. Il loro sapore eccezionale, la loro consistenza, rendono questo primo molto gradito a tutti, infatti di certo è un piatto molto amato dagli ospiti. Farete indubbiamente un'ottima figura qualora lo presentaste di domenica a tavola, perché oltre ad essere buono il suo colore tenue mette allegria. Provate questa ricetta primaverile che è molto semplice da fare, vi conquisterà!

Se amate questo tipo di verdura, vi invitiamo a

realizzare anche la ricetta degli asparagi all'ungherese, buonissimi!

INGREDIENTI

1 confezione sfoglia grezza
1 mazzetto asparagi selvatici
besciamella
parmigiano
olio
aglio
peperoncino

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle lasagne agli asparagi selvatici fate in modo di disporre gli ingredienti su un tavolo in modo da averli tutti sotto mano senza perdere tempo durante la preparazione.



- 2 Lavate gli asparagi, tagliate le punte e la parte tenera del gambo, rosolate in un tegame con aglio, olio e peperoncino.



3 Fate sbollentare la parte più dura degli asparagi.



4 Scolateli e passateli nel minipimer usando acqua di cottura per renderlo più cremoso.

Aggiungete la besciamella e gli asparagi preparati con il soffritto di aglio e olio.



- 5 In una teglia fate un primo strato della crema di asparagi e besciamella, mettete una sfoglia grezza, un altro strato di besciamella e asparagi e per finire parmigiano grattugiato.

Proseguite con gli altri strati.



- 6 Cuocete in forno per 15 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche gli asparagi normali?

Sì certo, verrà ottima lo stesso!

Potrei aggiungere anche dei salumi per renderla più ricca?

Certamente! Il prosciutto cotto sta benissimo ad esempio.

Mi dite se posso prepararla in anticipo?

Si puoi comporla e metterla in frigo. Quando dovrai servirla la passi in forno.