

PRIMI PIATTI

Lasagne agli asparagi e prosciutto cotto

LUOGO: Europa / Italia

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



Le lasagne agli asparagi sono un classico piatto della cucina italiana, che viene fatto soprattutto quando inizia la stagione primaverile. In questo periodo infatti tornano sui banchi del mercato questi meravigliosi prodotti dell'orto che piacciono molto a grandi e piccoli. Il loro sapore delicato viene esaltato in questo caso, in quanto si sposa benissimo con la besciamella, il prosciutto cotto e il formaggio. Assemblare queste lasagne non è difficile, e di certo portarle in tavola darà tanta soddisfazione! Provate questa versione dal successo garantito, e se amate questo fantastico ingrediente, vi invitiamo a provare anche gli [gnocchi](#)

con la crema di asparagi: favolosi!

PER LA BESCIAMELLA

600 ml di latte

60 g di farina

50 g di burro

noce moscata

pepe

sale.

PER IL PASTICCIO

pasta fresca per lasagne

200 g di prosciutto cotto

800 g di asparagi verdi e 500 g di asparagi

bianchi

parmigiano grattugiato

burro

pepe

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle **lasagne agli asparagi** cercate per quanto possibile di sistemare prima tutti gli ingredienti su un tavolo in modo che li abbiate tutti a disposizione. Questi ad esempio sono quelli che vi occorrerann durante la preparazione.



- 2 Preparare la besciamella facendo sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la farina e farla leggermente tostare e poi il latte a filo mescolando per non fare grumi. Far cuocere a fuoco dolce finché si addensa e raggiunge un leggero bollire. Aggiustare di sale, pepe e noce moscata.



- 3 Lessare a vapore gli asparagi precedentemente lavati, mondati e privati della parte dura del gambo. Passarli al burro oppure lasciarli al naturale secondo i gusti.



- 4 Ungere una teglia da forno, mettere sul fondo poca besciamella e uno strato di pasta fresca per lasagne. Sopra posizionare delle fette di prosciutto cotto.



- 5 Fare un altro strato di lasagne, besciamella e asparagi in abbondanza.



- 6 Spolverare gli asparagi con il grana e continuare alternando pasta, besciamella, prosciutto, besciamella, asparagi e grana fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 7 Terminare con un abbondante dose di besciamella, depositare le punte di asparago più belle e spolverare di grana grattugiato. Cospargere con fiocchetti di burro.



8 Infornare a 180° per circa 35 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche gli asparagi selvatici?

Certo, verrà ottima ugualmente!

Quanto tempo prima posso prepararla?

Puoi confezionarla anche la mattina per la sera, lasciandola in frigorifero. Ti consiglio di metterla al forno prima di servire.

Potrei usare la stessa versione per fare un timballo di tagliatelle?

Certo, dai loro però prima una sbollentata.