

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lasagne ai semi di papavero

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 uova
70 g di burro
20 g di zucchero
1 cucchiaio di semi di papavero
400 g di farina bianca
sale.

Preparazione

1 Preparare la pasta con la farina le uova e un pizzico di sale, stendere la sfoglia e fare delle lasagne.

Pestare i semi di papavero e unirli con lo zucchero.

Lessare la pasta in acqua bollente e salata, scolarla e condirla con burro fuso e il pesto di papavero e zucchero.