

PRIMI PIATTI

# Lasagne allo scoglio

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER LA PASTA

400 g farina

3 uova

sale

## PER IL CONDIMENTO

1 kg scampi e gamberi

10 cozze sgusciate

20 vongole sgusciate

vino bianco

1 cucchiaio farina

30 g burro

2 cipolle tritate

1 spicchio aglio

prezzemolo

2 pomodori

olio

peperoncino

pepe

# PREPARAZIONE

**1** Lavorate la farina con le uova ed il sale fino ad ottenere un'impasto liscio e compatto, spianatelo con il matterello e tagliatene tanti riquadri di misura 10x20.

Lasciateli riposare, coperti da un canovaccio.

Soffriggete in una padella con l'olio il trito di aglio, cipolle, prezzemolo, al quale, appena rosolato, unirete i pomodori pelati.

Profumate con pepe e peperoncino.

In una casseruola grande ponete i crostacei insieme alle cozze ed alle vongole sgusciate, a fuoco allegro, coprite e lasciate rosolare.

Dopo 10 minuti versate il vino bianco secco, coprite e fate cuocere per altri 10 minuti.

Separate i gamberi e i molluschi, tritateli col mixer riducendoli in crema.

Unite il cucchiaino di farina e mescolate bene.

Mettete da parte gli scampi.

Lessate in abbondante acqua bollente, salata, le lasagne poche per volta.

Toglietele dal bollore con la schiumarola facendo attenzione a non romperle, quindi adagiatele nel grande piatto da portata, condendole, strato dopo strato, con il sugo rimasto nella casseruola.

Sopra l'ultimo strato di lasagne distribuite la crema di gamberi, ancora calda, poco burro fuso e una spolverizzata di pepe appena macinato.

Decorate il piatto con gli scampi e, prima di portarlo in tavola, gratinate 5 minuti nel forno a 240°.