

PRIMI PIATTI

Lasagne con gamberetti e curry

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

1 uovo
100 g farina

PER IL SUGO

gamberetti
cipolla tritata
conserva di pomodoro
cognac
curry
olio
sale

PER LA BESCIAMELLA

burro
farina
latte

PREPARAZIONE

- 1 La pasta l'ho fatta al solito modo, scusate ma mai sono dimenticata di fare le foto successive...



- 2 l'ho stesa, tagliata nella classica forma da lasagne e l'ho fatta riposare una notte
ho preparato il sugo facendo rosolare della cipolla



3 ho aggiunto i gamberetti



4 ho sfumato con un pò di cognac



5 poi ho aggiunto un pò d'acqua, della conserva di pomodoro e del curry



6 ho aggiustato di sale ed ho portato a cottura



7 ho lasciato il sugo abbastanza liquido (come pure la besciamella) per evitare di precuocere le lasagne

ecco la besciamella



8 sono andata poi a preparare la mia teglia mettendo sul fondo della besciamella e del sugo e procedendo a strati con le lasagne ecc





9 ho infornato a 180° per una ventina di minuti

