

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

