

PRIMI PIATTI

Lasagne con pesto di asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **lasagne con pesto di asparagi** sono un'ottima soluzione per usare in modo alternativo gli asparagi e per realizzare un primo piatto completo, gustoso e furbo. Sì, furbo perché è possibile prepararlo con largo anticipo e cuocerlo poco prima di consumarlo o addirittura congelarlo per utilizzarlo in un altro momento.

Insomma provete questa alle verdure che è un'ottima variante della lasagna classica.

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 250 gr
ASPARAGINA 500 gr
SPECK 200 gr
LATTE INTERO 1 l
BURRO 75 gr
FARINA 75 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr
EMMENTALER 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

Preparazione

1 Preparare come prima cosa la besciamella: far fondere il burro con la farina in un pentolino e

lasciar cuocere il roux.



- 2 Aggiungere il latte poco per volta facendolo assorbire poco per volta fino ad ottenere un composto liscio.



- 3 Lasciar cuocere la besciamella fino a farla addensare, salare adeguatamente.

Rimuovere la parte finale dei gambi degli asparagi che solitamente è più legnosa.

Tagliare il resto dei gambi a tocchetti.

Far scaldare un fondo d'olio in una padella e aggiungervi i tocchetti di asparagi una volta ben caldo.



4 Portare i gambi d'asparagi a cottura aggiungendo poca acqua se necessario.

Una volta cotti, frullarne una parte aggiungendo poca besciamella.





5 Versare il frullato d'asparagi e besciamella nel resto della besciamella ed amalgamare.



6 Scaldare un giro d'olio in un'altra padella e farvi rosolare la pancetta.

Unire, successivamente, le punte degli asparagi e far saltare il tutto portando a cottura.



- 7 Sporcare il fondo di una pirofila con la besciamella agli asparagi e coprire con uno strato di lasagne.



- 8 Coprire con dell'altra besciamella e distribuirvi sopra la pancetta con le punte d'asparagi e con i tocchetti di gambi messi da parte.



- 9 Coprite con un altro strato di lasagne, besciamella, gambi di asparagi, composto di punte e pancetta e dadini di emmental.





- 10 Continuare con gli strati fino ad esaurire gli ingredienti e terminando con uno strato di besciamella sulla quale distribuirete parmigiano grattugiato e dadini di emmental.





11 Infornare a 180°C per circa 40 minuti o fino a gratinatura completa.



12 Servire la lasagna dopo averla fatta riposare 10 minuti.

