

PRIMI PIATTI

Lasagne fagiolini e maggiorana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

1 uovo
100 g di semola di grano duro.

PER LA BESCIAMELLA

25 g di burro
25 g di farina 0
300 ml di latte
un pizzico di sale
poca noce moscata.

PER LA FARCIA

5-6 cucchiari di formaggio misto (pecorino
parmigiano
ricotta salata)
circa 300 g di fagiolini surgelati
1 cucchiario di maggiorana essiccata
1 spicchio di aglio
4 cucchiari di olio.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti, fate riposare 30 minuti e formate le sfoglie usando la sfogliatrice.

Per la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, unite la farina e mescolare fino ad avere un composto omogeneo, unite poco per volta il latte tiepido e fate addensare su fiamma media unendo sale e noce moscata.

Lessare i fagiolini e tritarli grossolanamente.

Mettete in una padella l'olio e l'aglio e fate rosolare, unite i fagiolini e fate insaporire per bene unendo la maggiorana.

Sul fondo di una pirofila mettete un velo di besciamella, coprite con uno strato di sfoglia, uno di fagiolini, besciamella e poco formaggio, continuate gli strati fino a quando non finirete tutti gli ingredienti, ricordatevi però di concludere con uno strato di besciamella e formaggio.

Infornate a 200°C per circa 25 minuti.

