

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 cucchiaini di formaggio misto (pecorino  
parmigiano  
ricotta salata)  
circa 300 g di fagiolini surgelati  
1 cucchiaio di maggiorana essiccata  
1 spicchio di aglio  
4 cucchiaini 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.

