

PRIMI PIATTI

# Lasagne filanti alle erbe aromatiche

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

pasta fresca per lasagne  
1 l di latte  
80 g di burro  
80 g di farina  
sale  
pepe  
noce moscata  
100 g di rucola  
2 cucchiari di parmigiano grattugiato  
150 g di provola  
basilico  
erba cipollina  
timo  
origano  
prezzemolo.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Fare una besciamella piuttosto liquida con il latte, la farina e il burro. Salare, pepare ed aggiungere una grattugiata di noce moscata.



3 Lavare, asciugare bene e tagliare a striscioline la rucola e le foglie di basilico e prezzemolo.



4 Mescolare con la besciamella,



5 aggiungere le erbe aromatiche fresche tagliuzzate (erba cipollina) o sfogliate (origano e timo),



6 completare con il parmigiano grattugiato e mescolare bene.



7 Imburrare una teglia da forno e distribuire sul fondo un paio di cucchiai di besciamella,



8 mettere sopra un rettangolo di sfoglia di pasta fresca, coprirlo con altra besciamella



9 e con fette di scamorza tagliate sottilissime.



10 Fare strati fino a terminare gli ingredienti e finire con la besciamella.



11 Cospargere di parmigiano e fiocchetti di burro ed infornare a 190°C fino a doratura.



12 Togliere dal forno e lasciar riposare almeno 15 minuti prima di servire.



13 Ecco la porzione:



14 e più in dettaglio per evidenziare la morbidezza dell'insieme.:

