

PRIMI PIATTI

Lasagnetta con asparagi verdi e salsiccia di maiale nero dei Nebrodi

di: *valentinaF*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

3 confezioni di pasta all'uovo per lasagne
4 salsicce di suino nero dei Nebrodi
1 scamorza affumicata
2 mazzi di asparagi verdi
parmigiano reggiano stagionato qb.

PER LA BESCIAMELLA

1
5 l di latte
150 g di burro
150 g di farina
noce moscata qb
sale qb.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la besciamella e lasciatela freddare, fate attenzione poiché trattandosi di una lasagna la besciamella non deve risultare troppo densa.

Pulite, spellate e lavate gli asparagi; ho scelto appositamente di dargli un gusto più delicato lessandoli in acqua salata e lasciandoli poi raffreddare, senza cotture in padella ma se volete avere un sapore più forte e deciso potete saltarli con dell'olio e l'aglio.

Tagliate a dadini la scamorza affumicata e mettetela da parte, spellate le salsicce e tagliatele a pezzi, le aggiungeremo da crude in modo tale che rilasceranno i succhi direttamente sulla pasta, arricchendola di sapore.

Per questa preparazione ho scelto una salsiccia di maiale nero dei Nebrodi, un prodotto eccezionale che conferirà alla vostra preparazione un gusto favoloso.

In un grande tegame mettete a bollire abbondante acqua salata ed un filo d'olio, scottate per alcuni minuti le sfoglie di pasta all'uovo, scolatele con una schiumarola e mettetele a raffreddare.

Prendete una teglia rettangolare e versate sul fondo un velo di besciamella, foderate bene con uno strato lasagne, aggiungete altra besciamella e cominciate a mettere alcuni pezzi di salsiccia,

i dadini di scamorza e gli asparagi interi, ricoprite con un ulteriore velo di besciamella ed aggiungete un altro strato di lasagne. Ripetere l'operazione fino a che non saranno finiti tutti gli ingredienti.

Sull'ultimo strato di lasagne versate semplicemente della besciamella, qualche dadino di scamorza affumicata e del parmigiano grattugiato.

Mi raccomando, non abbiate paura di abbondare con la besciamella perchè essendo presente un formaggio "secco" come la scamorza e non la classica mozzarella, mettendone poca potreste avere una lasagna troppo secca e "compatta".

Infornate a 150 gradi per circa trenta minuti, facendo riposare la lasagna qualche minuto prima di servire.

A noi è piaciuta tantissimo, spero anche a voi!

P.S. Se volete fare una presentazione più coreografica, mettetevi dei coppapasta rettangolari dentro una teglia rivestita di carta da forno e formate la lasagna dentro i

singoli "stampi", facendo tante monoporzioni quanti sono i vostri ospiti.