

PRIMI PIATTI

# Lasagnette al sugo di cernia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

1 fetta di cernia di circa 300 g

salsa di pomodoro

aglio

olio

prezzemolo

1 bicchiere di vino bianco

1 cucchiaio colmo di farina

latte

20 g di burro

pangrattato

3 sfoglie di pasta del tipo sfogliavelo.

## PREPARAZIONE



**2** In una pentola con acqua salata e con un po' d'olio cuocere le sfoglie per un minuto, una alla volta.

Scolarle e passarle in acqua fredda per bloccare la cottura, man mano disporle su un canovaccio.



**3** Preparare il sugo: spellare, diliscare e tagliare a cubetti la polpa della cernia. Tritare l'aglio e il prezzemolo. Mettete a soffriggere metà del trito e unire il pesce. Sfumare il vino, aggiungere la salsa di pomodoro. Quando il sugo sarà ristretto, togliere i cubetti di pesce e tritarli finemente.





4 Nel frattempo preparare la besciamella rosolando la farina nel burro, aggiungendo una giusta quantità di latte, fare addensare.

Con la parte più liquida del sugo condire la besciamella, tenere da parte 2 cucchiai. Stendere un velo di questo composto sul fondo della pirofila e iniziare a fare gli strati di pasta, sugo con besciamella, fino a consumare tutto il pesce. Rifilare la pasta che deborda dalla pirofila.





- 5 Coprire l'ultimo strato con un velo di besciamella, il trito di aglio e prezzemolo, una spolverata di pangrattato e con i 2 cucchiai di sugo tenuti da parte. Condire con un filo d'olio.





6 Passare in forno caldo a 180° per 10 minuti affinché si crei una crosticina dorata.



Dosi per 2 persone.

NOTE