

PRIMI PIATTI

Lumaconi con gamberi e asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 scalogni
500 g di pasta tipo lumaconi
250 g di pomodoro passato
1 litro di besciamella
1 kg di asparagi
700 g di gamberi
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far soffriggere lo scalogno con un pò di olio, aggiungere gli asparagi a pezzettini bagnare con un pò di brodo vegetale e lasciar cuocere.

A cottura quasi ultimata aggiungere i gamberi sgucciati a fine cottura aggiungere meta' della besciamella Ne frattempo fate cuocere la pasta molto al dente scolarla e posizionare tutti i lumaconi in una teglia riempire con il composto di asparagi e gamberi.

Condire con passata di pomodoro cruda condita con olio e sale e finire con la restante besciamella.

Infnare a 180° fino a che non si sar  ben gratinata