

Gli editoriali.

Lasagne al salmone

Le lasagne al salmone sono una deliziosa rivisitazione delle classiche lasagne. Molto semplici da preparare e adatte a ogni occasione, stupiranno i tuoi ospiti con il sapore deciso del salmone affumicato e la cremosità della besciamella.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 250 g Lasagne all'uovo fresche
- 400 g Salmone affumicato
- 80 g Parmigiano Grattugiato
- 50 g Spinacini freschi
- 50 g Burro in fiocchi

Per la besciamella:

- 500 g latte
- 50 g farina 00
- 50 g burro
- Sale

Procedimento

1 - Prepara la besciamella facendo fondere il burro in un pentolino e versando a pioggia la farina e il sale, per formare il roux.



2 - Spegni il fuoco e incorpora poco a poco il latte.

3 - Quando avrai versato tutto il latte, riaccendi il fuoco e mescola finché la besciamella risulterà densa.

4 - Taglia a pezzetti il salmone affumicato e lava gli spinacini.

5 - Fai sbollentare per un paio di minuti le sfoglie di lasagna e mettile su un canovaccio ad asciugare.

6 - Adesso puoi assemblare le lasagne. Versa sul fondo della pirofila un cucchiaio di besciamella, disponi uno strato di lasagne, ricopri con uno strato di foglie di spinaci e aggiungi qualche pezzetto di salmone.

7 - Spolvera con del parmigiano e aggiungi qualche ricciolo di burro.

8 - Ripeti l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti.

9 - Copri il tutto con la besciamella rimasta e spolvera con altro parmigiano e riccioli di burro.

10 - Cuoci in forno a 180° per 30-40 minuti.