



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LASAGNE CON STELLE FILANTI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di pasta all'uovo
4 carote
4 zucchine
parmigiano reggiano
1 peperone giallo
1 peperone rosso
150 g di prosciutto cotto tagliato in una sola fetta più grossa
3 mozzarelle (375 g)
100 g di farina
1 litro di latte fresco
100 g di burro
noce moscata
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Preparate la besciamella sciogliendo il burro in una casseruola, unite la farina, mescolate e fate tostare per un paio di minuti. Versate il latte freddo tutto in una volta, aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata e mescolate con una frusta. Cuocete fino a che la besciamella si sarà solidificata (7-8 minuti). Tagliate il prosciutto cotto a strisce nel senso della lunghezza. Preparate le verdure tagliando le carote e le zucchine. Eliminate i piccioli, i semi e le nervature bianche dei peperoni. Lavate tutte le verdure, asciugatele e riducetele a strisce lunghe e sottili. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente. Saltate gli ortaggi separatamente a fuoco vivo per qualche minuto. Man mano che li togliete dalla padella regolateli di sale e pepe. Imburrate la pirofila e metteteci un velo di besciamella. Formate le lasagne inserendo uno strato di pasta, uno di besciamella e unite parte delle verdure e il prosciutto cotto. Spolverizzate con il parmigiano e continuate gli strati fino





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

ad esaurire gli ingredienti e completate con verdure, cotto e besciamella. Spolverizzate con il restante parmigiano e cuocete in forno caldo per 20 minuti coperto con alluminio. Togliete l'alluminio e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Sfornate e servite ben calde.

