



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG



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

LASAGNE CECI SALVIA E MORTADELLA

blog.giallozafferano.it/cucinacantando



Ingredienti:

lasagne secche comprate
una scatola di ceci
10 foglie salvia
una fetta di mortadella spessa almeno 1 cm
sale
latte
pepe
burro
Olio evo Dante

Preparazione:

Bollire le lasagne e colarle al dente e lavarle sotto l'acqua fredda. Imburrare una teglia. Frullare con il frullatore ad immersione i ceci con la salvia. Tagliare a cubetti la mortadella. Ora possiamo passare a preparare finalmente le lasagne: sul fondo della teglia mettere due cucchiaini della crema di ceci che avrete mescolato con un filo d'olio per arricchirla, poi uno strato di lasagne senza sovrapporle, poi ancora crema con cubetti di mortadella e così via sino alla fine degli ingredienti ricordando che lo strato finale sarà di crema e mortadella. Mettete alcuni fiocchi di burro sulla sommità per ammorbidirle in cottura. Forno 180° per circa 30 minuti

