



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

LASAGNE DI BROCCOLI, PROSCIUTTO E BESCIAPELLA

www.dolciagogo.it



Ingredienti:

1 confezione di pasta sfoglia per lasagne
1 broccolo
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante
1 noce di burro
100 g di parmigiano
1 litro di besciamella
300 g di provola a cubetti
150 g prosciutto cotto a cubetti
Sale e pepe

Preparazione:

Laviamo e puliamo il broccolo e mettiamolo a bollire con il sale. Rosoliamo l'aglio in padella con olio e burro, aggiungiamo il broccolo lessato e saltiamolo qualche minuto schiacciandolo un po'. Versiamo qualche cucchiaino di besciamella nella pirofila e prepariamo gli strati alternando la sfoglia, i broccoli e il prosciutto. Nell'ultimo strato mettiamo solo la besciamella e il parmigiano e inforniamo a 180° per 20 minuti circa.

Nota: Se notate che negli angoli la pasta si sta seccando troppo versate qualche cucchiaino di latte nei bordi.

