



LASAGNE CON GAMBERI E CALAMARI

blog.giallozafferano.it/maniamore/



Ingredienti per 6 persone:

lasagne fresche, 400 g
gamberi, 600 g
calamari, 600 g
parmigiano, 100 g
stracchino, 150 g
besciamella, 1 litro
porri o cipollotti, 2 (va bene anche una cipolla bianca)
marsala secco, q.b. (o vino bianco)
aglio, 1 spicchio
peperoncino, q.b.
Olio Extravergine d'Oliva Dante, q.b.
sale

Per la besciamella:

latte, 1 litro
burro, 100 g
farina 00, 100 g
sale e pepe, q.b.
lasagne con gamberi e calamari

Preparazione:

Fate la besciamella. In una casseruola fate fondere il burro, unite la farina e fate cuocere per un minuto mescolando. Unite il latte, salate, pepate e fate addensare a fiamma moderata sempre mescolando. Spegnete e mettete lo stracchino a pezzetti facendolo sciogliere bene. Unite anche 80 g di parmigiano. Tritate finemente i cipollotti e metteteli in un pentolino con poca acqua. Fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti fino ad evaporare l'acqua e sfumate con due dita di vino. Togliete dal fuoco, frullate e aggiungete alla besciamella. Amalgamate bene. Pulite gamberi e calamari. Tagliateli a pezzetti e saltateli velocemente in padella con un filo di olio



extravergine d'oliva, aglio tritato e un pizzico di peperoncino. Salate e sfumate con due cucchiari di vino. Cuocete le lasagne, poche alla volta, in acqua bollente salata per un minuto, scolatele e poggiatele man mano su un canovaccio pulito. Ungete una pirofila da forno e assemblate le lasagne procedendo in quest'ordine: lasagne, besciamella, e sugo di gamberi e calamari (leggermente scolati dal sughetto che si è formato in cottura). Terminate con uno strato di lasagne, poca besciamella e una spolverata leggera di parmigiano. Infornate a 200° C e cuocete per circa 30 minuti, coprendo con un foglio d'alluminio se vedete che la superficie si colorisce troppo. Sfornate, fate riposare 10 minuti e servite.