



LASAGNE DI PESCE

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

500 g di lasagne all'uovo pronte da cuocere
400 g di passata di pomodoro
500 g di filetto di persico (o altri pesci come branzino, cernia...)
300 g di gamberetti sgucciati
1 litro di besciamella
200 ml di panna da cucina
3 cucchiari di triplo concentrato di pomodoro
70 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco
un po' di cipolla
un ciuffo di prezzemolo
uno spicchio di aglio
q.b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE
q.b. di pepe nero
q.b. di sale

Preparazione:

Fate il sugo di pesce: fate soffriggere con dell'olio extravergine di oliva e del burro il persico, la cipolla e l'aglio tritati, dopodichè sfumate con il vino bianco e schiacciate i filetti di persico con una forchetta, in modo da ridurli in piccoli pezzi. Mettete i gamberetti e fate rosolare per alcuni minuti, poi versate la passata e il triplo concentrato di pomodoro. Aggiungete il sale, il pepe nero, il prezzemolo, la besciamella e fate cuocere per 10-15 minuti. Prendete una teglia (io ho usato 4 mini cocotte) e stendete un po' di sugo sul fondo, dopodichè adagiatevi le lasagne e stendete sopra un altro strato di sugo ai pesci. Versate un po' di panna da cucina, poi disponete di nuovo le lasagne nella teglia e aggiungete altro sugo e panna da cucina: procedete a strati fino alla fine. Cuocete in forno già caldo a 220° per circa 20-25 minuti, finchè il sugo si sarà addensato.