

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Lasagne agli asparagi

Strawberry · Wednesday, March 3rd, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 300 gr lasagne secche
- 50 gr burro
- 30 gr farina
- 500 gr latte
- noce moscata
- 500 gr asparagi
- 2 pomodori
- 250 gr crescenza
- 50 gr parmigiano
- sale

### Preparazione:

#### Per preparare la besciamella:

portare a ebollizione il latte aggiungete il sale e la noce moscata, in una casseruola tostate la farina con il burro, aggiungete il latte lentamente e cuocete per 10 minuti sempre mescolando. Cuocete le lasagne in acqua salata, scolatele e raffreddatele in acqua fredda e mettetele ad asciugare su di un telo. Pulite gli asparagi e separate le punte. Cuocete separatamente i gambi e le punte tagliate a metà in acqua salata e scolateli ardenti. Lavate i pomodori, togliete i semi e tagliateli a dadini. In una teglia imburrata fate uno strato di lasagne, distribuite la besciamella, un pò di pomodori, la crescenza tagliata a pezzetti, i gambi degli asparagi, le punte e il parmigiano grattugiato, ripetete l'operazione per almeno altre 2 volte, terminare con le punte di asparagi, il parmigiano, la crescenza e qualche fiocchetto di burro e mettere in forno a 180° per 40 minuti.

This entry was posted on Wednesday, March 3rd, 2010 at 5:00 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

