

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Lasagne di mare

Strawberry · Wednesday, August 7th, 2013

Ingredienti:(6 persone)

- 800gr di sogliole
- 450gr gamberi
- una cipolla
- 2 cipollotti
- 2 carote
- sedano
- 75gr farina
- un bicchiere di spumante o vino bianco
- 100gr burro
- un cucchiaino di semi di coriandolo
- olio extravergine
- sale pepe

Per la pasta:

- 400gr farina
- 4 uova

Preparazione:

Preparate la pasta, impastate la farina con le uova fino a farlo diventare un'impasto liscio, formate una palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti. pulite e lavate i gamberi, sfilettate le sogliole e mettete da parte le lisce e i rimasugli dei gamberi per fare un brodo con sedano, carote, cipolla, fate bollire passatelo e lasciate almeno mezzo litro di brodo. Tagliate a pezzetti i gamberi e i filetti di sogliola,,disponeteli in una casseruola con l'olio, i cipollotti tritati, i semi di coriandoli ridotti in polvere, fate rosolare, bagnate con lo spumante salate, pepate e lasciate evaporare. In un pentolino fate sciogliere il burro, unite la farina e il brodo, aggiustate di sale e pepe, lessate le lasagne in acqua salata e lasciate addensare la besciamella per 5 minuti. Stendete la sfoglia a uno spessore di circa 3 mm,e tagliate tanti rettangoli, cuocete le lasagne in acqua salate per circa 3-4 minuti, scolatele e in una teglia, formate uno strato di pasta, uno di composto di pesce, besciamella e ripetete l'operazione fino al termine degli ingredienti. mettete in forno a 200° per 15 minuti.

This entry was posted on Wednesday, August 7th, 2013 at 7:23 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.