



Lasagna al salmone

Tempo: 60 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 8 sfoglie di lasagne fresche all'uovo sottili
- 2 confezioni di filetto di salmone Rio Mare all'olio di oliva gusto affumicato
- 250g di ricotta fresca
- 200g di spinaci sbollentati e strizzati
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 80 g di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Per la besciamella:

- 600 g di latte
- 50 g di burro
- 30 g di farina
- sale

Procedimento

1. Rosolate l'aglio con 40 g di olio in un padellino, unite gli spinaci, regolate di sale e lasciateli insaporire per qualche minuto, quindi levate dal fuoco, eliminate l'aglio, sminuzzate gli spinaci, incorporateli alla ricotta e aggiungete un poco di parmigiano. In caso l'impasto risultasse troppo denso ammorbiditelo con un poco di latte.

2. Fate sciogliere il burro in un pentolino per preparare la besciamella, unite la farina, lavorate con energia con un mestolo di legno, diluite poco alla volta con il latte intiepidito e portate ad ebollizione la besciamella senza mai smettere di girare in modo che non si formino grumi; regolate di sale e incorporate un poco di parmigiano.

3. Ungete con l'olio rimasto una pirofila non troppo grande, adagiate due sfoglie di pasta, insaporite con un velo di besciamella e una spolverata di parmigiano, adagiate un filetto di salmone ben sgocciolato e diviso in scaglie. Continuate con altri due fogli di pasta, il composto di spinaci e ricotta, altro strato di pasta velo di besciamella, parmigiano e salmone, ultimo strato di pasta e besciamella a coprire il tutto.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI