

## LASAGNE ESTIVE



### Ingrédients Menù

60 g Gamberetti liofilizzati - MS9  
800 g Ortopizza - TA1

### Ingrédients

q.b. Sale  
q.b. Burro  
q.b. Parmigiano reggiano  
1 lt Besciamella  
400 gr Pasta pronta per lasagne

Chef: Gianluca Galliera

### Préparation

Per 6 persone

In una ciotola far rinvenire i gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per qualche minuto. In abbondante acqua salata bollente, lessare al dente le sfoglie di pasta; scolarle e farle raffreddare. Nel frattempo imburrare una pirofila e distribuirvi sul fondo un poco di besciamella; ricoprire di seguito con uno strato di sfoglia, altra besciamella, l'Ortopizza, i gamberetti e una spolverata di parmigiano grattugiato. Ripetere la successione degli ingredienti per quattro volte e completare la farcitura del quarto strato aggiungendo qualche fiocchetto di burro sulla sua superficie. Inforiare le lasagne a 180° per trenta minuti; servirle ben calde.