

LASAGNE ESTIVE



Ingredienti Menù

60 g Gamberetti liofilizzati - MS9

800 g Ortopizza - TA1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Burro

q.b. Parmigiano reggiano

1 lt Besciamella

400 gr Pasta pronta per lasagne

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

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. Inforntare le lasagne a 180° per trenta minuti; servirle ben calde.