

Lasagnetta con broccoli e asiago *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Se non utilizzate la besciamella già confezionata, cominciate preparando la vostra besciamella lavorando burro e farina ed aggiungendo quindi il latte. Mescolate bene onde non ottenere grumi. Aggiungete sale e noce moscata a piacere. A parte sbollentate i broccoli e tagliate il formaggio a dadini. Infine sbollentate velocemente le lasagne (solo se usate quelle secche). Frullate la metà dei broccoli con un pò di besciamella e dell'acqua di cottura dei broccoli, così da ottenere una crema di broccoli. Imburrate quindi una pirofila da forno e sporcatela leggermente con la crema di broccoli. A questo punto procedete per strati mettendo lasagne, crema di broccoli, qualche cimetta di broccolo, dadini di asiago e grana grattugiato. Aggiungete qualche cucchiaio di besciamella e ripetete fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminate con besciamella, grana e qualche fiocchetto di burro. Informate per 45 minuti a 180 gradi, quindi servite.

Consigli

Per preparare questa ricetta potete usare differenti tipi di verdure appartenenti alla famiglia dei cavoli, così come diversi tipi di formaggi. La regola generale è che l'abbinamento tra cavoli e formaggi, se ben bilanciato, funziona sempre. Potete anche decidere di smaltire diverse rimanenze di formaggi dando vita ad una lasagnetta con cavoli o broccoli e tanti formaggi differenti, tagliati a dadini e mescolati tra loro. Il calore del forno, fondendoli, farà il resto del lavoro, uniformandoli e restituendovi un unico sapore goloso ed intenso.

Curiosità

Nel noto libro L'arte culinaria di Apicio si parla della lasagna come piatto preferito di Cicerone. Ovviamente non si trattava di quella con broccoli e asiago, ma sicuramente della più nota al ragù. Altra curiosità: il termine lasagna proviene dal latino lasana o lasanum, che significa recipiente. E' quindi il recipiente nel quale le lasagne venivano informate che ha dato poi il nome al celebre piatto, che ci viene invidiato e copiato in tutto il mondo.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Lasagne 200 grammi

Broccoli 250 grammi

Formaggio 150 grammi (asiago)

Grana 100 grammi

Burro 50 grammi

Besciamella 250 millilitri