

Lasagne con gli asparagi

Le **lasagne con gli asparagi** sono un primo piatto ricco e gustoso, se pur dal sapore delicato di besciamella, asparagi e Leerdammer. Si tratta di una ricetta tipicamente primaverile, stagione in cui troviamo gli asparagi freschi.

Le **lasagne con gli asparagi** sono ottime appena pronte, ma se avanzano si conservano per un paio di giorni in frigorifero. Riscaldarle brevemente prima di consumarle. Volendo si possono anche congelare, così si conservano per 3 mesi circa.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 1,5 kg di asparagi
- 250 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 1 l di Besciamella
- 500 g di Pasta all'uovo stesa in sfoglie
- Burro per la lasagnera e per gratinare
- 200 g di Leerdammer
- 40 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente gli asparagi sotto acqua corrente, rimuovere la parte bianca del gambo, raschiarli con un coltello non troppo affilato facendo molta attenzione a non toccare le punte, fragili e delicate.
- Tagliare le punte ed affettare la restante parte tenera del gambo nello spessore di mezzo centimetro.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, gli asparagi e portarla sul fuoco.
- Far cuocere per un paio di minuti quindi unire un pizzico di sale, il brodo vegetale e far cuocere per 10 minuti a fiamma media coperto.
- A fine cottura scoperchiare, alzare la fiamma, far asciugare il liquido di cottura e regolare di sale. Tenerli da parte.
- Preparare la besciamella secondo le ricette di base.

PREPARAZIONE CON LA PASTA FRESCA

- Tagliare le sfoglie della lunghezza necessaria a foderare la pirofila.
- In una casseruola bassa, capace di contenere la lunghezza della sfoglia, far bollire l'acqua, salarla e mettervi un filo d'olio.
- Lessare le sfoglie un minuto per parte, quindi scolarle e metterle ad asciugare su uno strofinaccio pulito.

PREPARAZIONE CON LA PASTA SECCA

- La pasta secca può essere lessata come indicato per la pasta fresca, oppure condita direttamente. In questo caso tenere la besciamella un po' più liquida e spargerla molto uniformemente affinché ricopra bene tutta la pasta.

PER TERMINARE LA PREPARAZIONE

- Imburrare una lasagnera di 30x20 o 35x25.
- Cospargere il fondo con uno strato uniforme di besciamella e cominciare a farcire la lasagna.
- Mettere uno strato di pasta, uno di besciamella, distribuire un po' di asparagi, il Leerdammer grattugiato.
- Coprire con uno strato di pasta e continuare ad alternare gli ingredienti come indicato.
- Sull'ultimo strato mettere solo la besciamella e cospargere con il Parmigiano Reggiano e qualche fiocchetto di burro.



- Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti.
- Se necessario, per ottenere una migliore doratura superficiale, accendere il grill e cuocere per altri 5 minuti.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se si usa la pasta secca, calcolarne un terzo in meno rispetto a quella fresca. Ad esempio 500 grammi di pasta fresca corrispondono a circa 350 grammi di pasta secca.