

PRIMI PIATTI

Lasagne alla Crema di fave

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

35 min

Ingredienti per 4 persone

Sfoglie di pasta fresca	150 g
Fave	300 g
Asparagi	200 g
Burro	60 g
Farina	60 g
Latte	80 cl
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato (o formaggio pecorino grattugiato)	50 g
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Lessate le fave in acqua salata. Quando saranno tenere, frullatele con due o tre cucchiai della loro acqua di cottura per ridurle in purè. Nel frattempo, lavate gli asparagi e tagliateli a pezzi di 5 cm.
- 2 Tenete le punte da parte e lessate il resto per 5 minuti. Unite le punte di asparagi e proseguite la cottura per 7-8 minuti circa, quindi scolateli.
- 3 Preparete una besciamella: scaldate il burro a fuoco basso in un pentolino e unite la farina. Diluite con un po' di latte e, quando il composto è omogeneo, versate il latte rimasto in un colpo solo.
- 4 Mescolate bene e aggiungete un cucchiaino di sale. Fate ispessire su fuoco basso, mescolando regolarmente. Aggiustate eventualmente di sale, pepate e unite il formaggio grattugiato.
- 5 Mescolate il purè di fave con metà della besciamella. Lessate le sfoglie di pasta e tuffatele in acqua fredda per arrestare la cottura.
- 6 Asciugatele bene e preparate le lasagne: nella pirofila unta con poco burro, alternate besciamella bianca, besciamella verde, punte di asparagi e sfoglie.

7

Cuocete le lasagne in forno a 200 gradi per circa 25 minuti o finché la superficie sarà dorata.