

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi al sugo di gamberi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo lasagne verdi	250 g
Gamberi freschi	800 g
Carote	2
Sedano	2 coste
Cipolle	2
Burro	120 g
Farina	50 g
Concentrato di pomodoro	2 cucchiiai
Erbe aromatiche miste	1 mazzetto
Vino bianco secco	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate e sgusciate i gamberi, mettete le teste e i gusci in una casseruola con 20 cl di vino, 80 cl di acqua e una cipolla, una carota e una costa di sedano tagliati a fettine.
- 2 Unite il mazzetto di erbe aromatiche legate, qualche grano di pepe e un po' di sale. Portate a ebollizione, schiumate e lasciate cuocere il fumetto a fuoco medio per 30 minuti.
- 3 Tritate finemente le restanti verdure e, a parte, tagliate anche i gamberi a pezzi non troppo piccoli. Fate rosolare le verdure in una casseruola con 60 g di burro, unitevi il trito di gamberi, salate, pepate.
- 4 Bagnate quindi con uno spruzzo di vino, lasciatelo evaporare, poi aggiungete 40 cl circa di acqua nella quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro.
- 5 Cuocete il ragù a fuoco moderato e coperto per circa 30 minuti. Filtrate il fumetto di pesce con un colino, strizzando bene i gusci e le teste.

- 6 Tostate la farina in una casseruola con 50 g di burro, aggiungete mezzo litro di fumetto e cuocete la vellutata a fuoco basso mescolando in continuazione, finché non si sarà addensata.
- 7 Lessate le lasagne, poche per volta, in acqua bollente salata con un paio di cucchiari di olio, scolatele con un mestolo forato e appoggiatele su un canovaccio.
- 8 Stendete un velo di vellutata sul fondo di una pirofila imburrata, fate un primo strato di lasagne, ricopritelo con il ragù di gamberi e con la vellutata.
- 9 Ripetete le stesse operazioni fino a esaurire tutti gli ingredienti. Coprite la pirofila con alluminio da cucina e mettetela nel forno a 200 gradi per circa 30 minuti.