Lasagne agli asparagi

CON SPECK E SALSA MORNAY

Ingredienti per 6 persone

- 350 gr pasta fresca per lasagne (va benissimo quella pronta del supermercato)
- 1 kg di asparagi verdi
- 1/2 cipolla tritata
- 150 gr speck tagliato sottile
- 100 gr asiago fresco tagliato a cubetti
- sale
- olio evo
- parmigiano grattugiato q.b
- 750 ml latte
- 2 tuorli
- 65 gr farina
- 65 gr di burro sciolto
- 100 ml panna da cucina
- 50 gr gruviera grattugiato
- noce moscata q.b facoltativa

Lasagne agli asparagi

CON SPECK E SALSA MORNAY

Procedimento

La prima cosa da fare è pulire gli asparagi, in questo video ti mostro il passo passo.

Lava gli asparagi e tagliali in pezzetti, in una padella versa un filo d'olio evo e fai soffriggere leggermente la cipolla, aggiungi gli asparagi , un pizzico di sale e cuoci a fuoco medio con il coperchio per circa 15 minuti.

ORA PREPARIAMO LA SALSA MORNAY

In una pentola di medie dimensioni scalda il latte con il sale e la noce moscata, in un pentolino a parte, sciogli il burro. Appena il burro si scioglie versa la farina e mescola velocemente. Quando il latte è bello caldo , aggiungi il roux (burro e farina) e mescola velocemente con una frusta.

Fai bollire per qualche minuto. In una piccola bowl unisci i tuorli e la panna e mescola. Spegni il fuoco e aggiungi il composto di tuorli, il gruviera e mescola energicamente con la frusta.

ORA PREPARIAMO LE LASAGNE

Prima di iniziare a preparare il piatto, ricordati di avere tutti gli ingredienti pronti vicino a te. Versa poca salsa nella base del contenitore, con un cucchiaio disponi bene la salsa su tutta la base del contenitore.

Ora disponi i fogli di pasta fresca, aggiungi un po' di salsa gli asparagi e uniforma coprendo bene la pasta.

Aggiungi qualche fetta di speck e alcuni cubetti di Asiago.

Procedi a strati come il precedente, fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

L'ultimo strato di lasagne fallo solo con la Salsa Mornay, aggiungi del parmigiano grattugiato e qualche pezzetto di burro.

Cuoci in forno a 200 ° per circa 20 minuti.

Servi.