

PRIMI PIATTI

Lasagne agli Asparagi e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Lasagne
500 gr

Taleggio Cademartori
200 gr

Burro
q.b.

Asparagi
1 kg

Besciamella
q.b.

Taleggio
200 gr

Sale e pepe
q.b.

Olio Extravergine d'oliva
q.b.

Descrizione

Le lasagne sono un piatto tipico della gastronomia italiana e in questa versione hanno un gusto cremoso, fresco e primaverile. Vediamo come si fanno.

Per la preparazione delle lasagne agli asparagi e taleggio preriscaldate il forno a 180° e intanto lavate e pulite accuratamente gli asparagi togliendo la parte più dura dei gambi. Quindi prendete una pentola dai bordi alti e metteteli a bollire possibilmente in posizione verticale. Terminata la cottura, prendete due tegami: in uno fate saltare con una noce di burro le punte degli asparagi mentre nell'altro fate saltare sempre con del burro i gambi tagliati a rondelle.

Iniziate adesso la composizione delle vostre lasagne: munitevi di una terrina da forno e cospargetela di olio e besciamella, dopodiché posizionate uno strato di pasta per coprire la teglia. Attenzione: se avete preferito le lasagne confezionate a quelle fresche, sarà necessario sbollentarle per qualche minuto prima di assemblare la vostra lasagna. Ricoprite lo strato di besciamella, un pizzico di pepe, i gambi di asparagi tagliati a rondelle e delle fette di Taleggio DOP Vero prive della crosticina. Continuate questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Giunti all'ultimo strato aggiungete la besciamella, sia le rondelle che le punte di asparagi, le fette di Taleggio DOP Vero ed una spolveratina di parmigiano grattugiato necessario per la doratura finale. Infornate le vostre lasagne agli asparagi e taleggio per circa 40 minuti fino a che non si sarà creata una superficie dorata e croccante. Toglietela dal forno e fatela riposare qualche minuto prima di servirla calda in tavola ai vostri ospiti.