

PRIMI PIATTI

# Lasagne Salmone e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Lasagne**

350 gr

**Salmone Affumicato**

250 gr

**Burro**

80 gr

**Farina**

80 gr

**Latte**

1 lt

**Provolone Cademartori**

300 gr

**Noce moscata**

q.b.

**Parmigiano grattugiato**

q.b.

**Sale e pepe**

q.b.

**Olio extravergine oliva**

1 cucchiaino

## Descrizione

Prepariamo le lasagne con salmone e provolone, un pasticcio al forno delizioso ottenuto grazie a degli ingredienti gustosi e saporiti! Ecco come si fa.

Per la preparazione delle vostre lasagne con salmone e provolone dovete per prima cosa accendere il forno a 180° in modo da raggiungere la temperatura necessaria nel momento in cui le vostre lasagne verranno infornate.

Preparate adesso una buona besciamella: prendete un pentolino e sciogliete il burro con l'aggiunta di farina e mescolate bene. Lasciate cuocere per qualche minuto dopodiché, mentre continuate a mescolare, versate lentamente il latte. Appena il composto avrà raggiunto il bollore spegnete il fuoco e aggiustatela di sale, pepe e noce moscata.

Prendete una pentola dai bordi alti, riempitela di acqua salata con un cucchiaino di olio e fate sbollentare per qualche minuto le vostre sfoglie per lasagne. Ovviamente questo è valido se avete preferito sfoglie secche a quelle fresche.

Quindi prendete un tegame, tagliate il salmone affumicato in piccole striscioline e saltatelo con una noce di burro per qualche minuto. Tagliate adesso il Provolone a cubetti, dopodiché munitevi di una pirofila da forno ed assemblete la vostra lasagna. Versate sul fondo un cucchiaino di besciamella, adagiate il primo strato di pasta, ricopritelo con besciamella, salmone, dadini di Provolone, un pizzico di pepe e di nuovo un altro strato di besciamella. Continuate questa operazione fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti. Arrivati allo strato finale, ricopritelo con besciamella, salmone, Provolone e del parmigiano grattugiato che favorirà la formazione della crosticina e doratura finale. Infornate la vostra lasagna con salmone e provolone per 40 minuti e negli ultimi 5 attivate la modalità grill per gratinare la superficie. Il vostro piatto è pronto e vi consigliamo, prima di servire in tavola, di lasciarlo riposare qualche minuto al fine di compattarsi.