



Lasagne di mare

[Del 30/12/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 400 g di lasagne fresche all'uovo, 450 g di cimette di broccoli lessate, 1 kg di cozze, 200 g di filetti di scorfano, 4 cucchiaini di vino bianco secco, 3 pomodori secchi a pezzetti, 2 spicchi di aglio, 8 dl di brodo di pesce, 80 g di farina, un pezzetto di peperoncino tritato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Fate saltare in padella i broccoli con poco olio, uno spicchio di aglio, il peperoncino e i pomodori. Lavate le cozze, fatele aprire a fiamma vivace in una padella con poco olio e aglio e sgusciatele. Filtrate la loro acqua e unitela al brodo di pesce. A parte rosolate i filetti di pesce in poco olio, sfumateli con il vino e cuoceteli per 3 minuti. Scaldate 6 cucchiaini di olio in una casseruola, incorporatevi la farina e versate a poco a poco il brodo bollente fino ad ottenere una salsa vellutata di media densità. Cuocete per 2 - 3 minuti, poi lessate le lasagne. In una pirofila unta di olio alternate, a strati, lasagne, vellutata, broccoli, cozze e pesce, tenendo da parte un pò di cozze e di broccoli. Terminate con la vellutata e infornate a 190° per 25 minuti. Pochi minuti prima di fine cottura completate con i broccoli e le cozze tenuti da parte.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]