

Lasagne di pesce

[Del 18/05/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 2 persone: 1 confezione di formaggio cremoso (a scelta), 1 confezione di sfoglie di pasta per lasagne, 1 cipolla tagliuzzata, 1 spicchio di aglio tritato, 220 g di gamberetti, 200 g di filetti bianchi di pesce (a scelta), 200 g di seppioline, 2 cucchiaini di burro (o margarina), 1 uovo sbattuto, 2 cucchiaini di basilico secco, sale, pepe, 2 confezioni di besciamella pronta, 80 ml di latte, 120 ml di vino bianco secco, 230 g di mozzarella tagliuzzata, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Aprite la confezione di formaggio su un piano da lavoro, quindi tagliate il formaggio prima a strisce da circa 1 cm nel senso della lunghezza, quindi verticalmente, in modo da ottenere tanti tocchetti uguali. Eliminate la testa dei gamberetti, sgusciateli delicatamente con le dita, prestando attenzione a non romperli, poi togliete la venatura nera presente lungo tutto il corpo utilizzando un coltello appuntito. Lavate tutto il pesce sotto l'acqua fredda corrente, scolatelo e asciugatelo con fogli di carta assorbente da cucina, poi sminuzzate i filetti. Fate fondere il burro in una capiente padella e rosolate la cipolla a fiamma moderata, mescolando frequentemente con un cucchiaino di legno. A questo punto aggiungete il formaggio cremoso, l'uovo e il basilico; insaporite con un pizzico di sale e uno di pepe e mescolate fino a quando il composto diventa ben cremoso e vellutato. In una terrina versate la besciamella e il latte, poi unite l'aglio e mescolate, dopodichè combinate le seppioline, i filetti e i gamberetti. Per ultimo, spruzzate il vino bianco. Amalgamate bene con un cucchiaino di legno, continuando fino a quando otterrete un miscuglio omogeneo. Preriscaldate il forno a 180°, imburrate una pirofila rettangolare e riempite una pentola d'acqua. Salate, portate ad ebollizione e immergete le sfoglie di pasta. Quando queste saranno al dente scolatele e adagiatene qualcuna sul fondo della teglia, in modo da ricoprirlo completamente. Distribuite un po' di farcitura di pesce aiutandovi con una spatolina, poi formate un altro strato di pasta e un altro di farcitura. Ripetete il procedimento fino all'esaurimento degli ingredienti, ultimando la lasagna con le sfoglie. Mettete qua e là la mozzarella, cospargete di parmigiano grattugiato e infornate per 45 minuti. A cottura ultimata, prelevate la lasagna, fatela raffreddare per 10 minuti, dividetela in porzioni uguali e servitela subito in tavola.



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Contattaci](#)

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