



Lasagne di mare al salmone

[Del 30/08/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE al forno](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 8 fogli di pasta per lasagne, 500 g di salmone affumicato (per un sapore più delicato scegliete invece il salmone al naturale), 600 ml di latte, 1 cucchiaio di succo di limone, 8 grani di pepe nero, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaio di prezzemolo, 60 g di fontina a dadini, 30 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe; per la salsa: 60 g di burro, 1 grossa cipolla, 1 peperone verde, 1 piccola zucchina, 60 g di farina, 150 ml di vino bianco secco, 150 ml di panna da cucina, 125 g di gamberetti sgucciati, 60 g di Cheddar grattugiato; per guarnire: qualche gamberetto scottato.

In una casseruola, su fuoco medio, versate il latte, il succo di limone, il pepe, le foglie di alloro ed il prezzemolo. Immergete le fette di salmone e portate ad ebollizione; cuocete per 10 minuti. Rimuovete il pesce, pulitelo dalla pelle e da eventuali spine e sminuzzatelo. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte. Preparate la salsa: in un pentolino sciogliete il burro ed aggiungete la cipolla affettata, il peperone e la zucchina tagliati a rondelle e cuocete per 2 - 3 minuti. Incorporate la farina e continuate la cottura per ancora un minuto. Gradualmente versate il liquido messo da parte, poi il vino ed infine la panna e i gamberetti. Cuocete a fuoco sostenuto per qualche minuto. Togliete quindi dal fuoco ed aggiungete il formaggio ed, eventualmente, aggiustate di sale e pepe. Cuocete le lasagne in acqua bollente salata. Quando saranno tenere, scolatele e adagiatele su un telo da cucina, le une accanto alle altre. Ungete con un po' di burro una teglia da forno e versate sullo stesso $\frac{1}{4}$ della salsa. Coprite con tre fogli di lasagne, poi con un altro quarto di salsa. Aggiungete il pesce sminuzzato accuratamente e coprite con metà della salsa rimanente. Chiudete con gli altri fogli di pasta ed il resto della salsa. Spolverizzate con Cheddar e parmigiano grattugiato. Cuocete in forno preriscaldato a 190° per 25 minuti fino a quando la superficie sarà ben dorata. Servite le lasagne ben calde, guarnendole con i gamberetti che avrete appena scottato.

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