

LASAGNA CON ORTICHE E FINOCCHI

Ingredienti

- farina (40gr)
- burro (40gr)
- provolone dolce (30gr)
- lasagne secche (400gr)
- finocchi (1000gr)
- ortiche (1000gr)
- Parmigiano Reggiano (100gr)

Come si prepara

Pulire alla perfezione i finocchi, tagliarli a fettine sottilissime e lessarli in acqua bollente salata.

Toglierli al dente e mantenere l'acqua di cottura.

Pulire le ortiche e lessarle per qualche minuto in acqua salata e mantenere anche questa acqua di cottura.

In un pentolino far sciogliere il burro e aggiungere, poca per volta, la farina setacciata e subito dopo l'acqua di cottura delle due verdure, evitando la formazione di grumi, fino ad ottenere una crema fluida.

Portare ad ebollizione avendo cura di girare sempre il composto e lasciare bollire per qualche minuto, a fuoco basso.

Salare, pepare e aggiungere 30 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato e 30 grammi di provolone grattugiato.

Alternare in una pirofila, leggermente unta d'olio, strati di lasagne secche con finocchi, ortiche, crema fluida e formaggio.

Infornare a 200 gradi e cuocere finchè la superficie risulterà dorata.

Togliere dal forno e far raffreddare per una decina di minuti prima di servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 30



Tabella nutrizionale

Valore energetico	95 kcal 398 kJ
-------------------	-------------------

Tags

vegetariana, timballi, lasagne, pasta al forno, Lasagna con ortiche e finocchi