

LASAGNE AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti

- farina (80g)
- sale
- latte (700ml)
- burro (80g)
- lasagne secche (300g)
- noce moscata
- pepe
- Filetti di Merluzzo Findus (500g)
- Gamberi Sgusciati Findus (500g)
- Camembert (300g)

Come si prepara

Cuocete al dente le sfoglie di lasagne in abbondante acqua e sale. Scolatele bene ed adagiatele una vicino all'altra su carta da cucina o su un canovaccio.

Fate sciogliere il burro in un tegamino. Aggiungete la farina e mescolate bene fino a quando farina e burro non siano bene amalgamati.

Aggiungete a poco a poco il latte mescolando e cuocendo sempre a fuoco moderato. Portate all'ebollizione mescolando sempre, poi spostate il tegame dal fornello. Insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Tagliate i filetti di pesce a bocconcini e salateli. Tagliate a fettine il camembert dopo avere eliminato la crosta.

Ungete una teglia con un cucchiaio di besciamella, poi fate uno strato di pasta, uno di pesce e gamberi, e uno di formaggio, fino a quando tutti gli ingredienti non siano esauriti. Terminate con la besciamella.

Mettete le lasagne nel forno caldo a 200 gradi per circa 35 minuti, saranno pronte quando sulla superficie si sarà formata una crosticina dorata.

Difficoltà: 3

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	165 kcal 691 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, occasioni speciali, new, merluzzo, mare

