

## LASAGNE AL SALMONE

### Ingredienti

- farina (20g)
- sale
- latte (600ml)
- burro (20g)
- 2 cipolle
- lasagne secche (300g)
- salmone affumicato (400g)
- pepe
- panna da cucina (300ml)
- aneto
- succo di limone (3ml)
- Gouda (100g)
- cavolo rapa

### Come si prepara

Fate rosolare la cipolla nel burro caldo. Aggiungete la farina. Continuando sempre a mescolare aggiungete il latte e la panna. Insaporite con sale, pepe e succo di limone.

Fate cuocere a fiamma bassissima per circa 10 minuti, poi aggiungete l'aneto.

Sbollentate i bastoncini di cavoli rapa e fateli sgocciolare bene.

Ungete una teglia con qualche cucchiata della salsa bianca. Disponetevi sopra 4 sfoglie di pasta e su queste i cavoli rapa ed il salmone. Poi nuovamente sfoglie di pasta ed il resto della salsa bianca.

Cospargete il tutto con il Gouda grattugiato e fate cuocere nel forno caldo a 170 gradi per circa 40-50 minuti.

**Difficoltà:** 3

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	137 kcal
-------------------	----------

574 kJ

## Tags

occasioni speciali, timballi, afrodisiache, fresca, pasta fatta in casa

