

LASAGNE CON TALEGGIO E SALAME

Tempo: 1 ora e 5 minuti
Calorie a porzione: 780

Ingredienti per 4 persone:

270 g di piselli sgranati, 170 g di lasagne fresche,
170 g di taleggio, 100 g di salame in un solo pezzo,
200 ml di latte, 30 g di farina,
50 g di burro, 70 g di grana grattugiato,
un mazzetto di basilico, sale, pepe.

◆ Scaldate una pentola d'acqua leggermente salata e lessatevi i piselli. Scolateli e metteteli a raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio. Ritiratelvi sgocciolandoli bene e raccoglietene metà nel bicchiere del mixer insieme con il latte e frullate. Tenete gli altri piselli da parte.

◆ Mettete 30 g di burro in un pentolino e fatelo sciogliere a fiamma bassa, poi spolverizzate con un po' di pepe, fate dorare, aggiungete la farina e mescolate, sempre su fiamma bassa, quindi unite il frullato di latte e piselli, poco alla volta, continuando a mescolare per non formare grumi, infine salate e fate addensare per qualche minuto.

◆ Scaldate una pentola d'acqua salata e scottatevi le lasagne per pochi istanti, ritiratele e appoggiatele su un canovaccio. Tagliate il salame a dadini. Riducete il taleggio a pezzetti. Lavate il basilico e asciugatelo. Scaldate il forno a 190°.

◆ Imburrate una pirofila, velate il fondo con poca besciamella ai piselli e proseguite alternando a strati la pasta, la besciamella, i piselli tenuti da parte, il salame, il taleggio, una spolverizzata di grana e foglioline di basilico. Continuate allo stesso modo fino a terminare gli ingredienti. Distribuite sulla superficie della preparazione il burro rimasto a fiocchetti e infornate per 25 minuti. Trascorso questo tempo, sformate le lasagne, lasciatele riposare per qualche minuto e servite.

