

Lasagnetta agli asparagi con crema allo zafferano, pecorino e nocciole

Una gustosissima lasagnetta gourmet con la verdura primaverile per eccellenza: asparagi verdi croccanti.



Con l'arrivo degli asparagi non vediamo l'ora di sbizzarrirci nel preparare ricette che li contengono, come la nostra **lasagnetta** agli **asparagi**, arricchita da una delicata **crema allo zafferano**, con **pecorino** e **nocciole**. **Vegetariane** e ricche di gusto, grazie all'aggiunta del pecorino e alla croccantezza delle nocciole.

Un **primo piatto gourmet** ideale per i tuoi pranzi delle occasioni speciali. Da gustare in compagnia, saprà soddisfare anche i palati più esigenti.

Difficoltà: facile

Costo: medio

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

250 g di sfoglie fresche per lasagne

600 g di asparagi verdi di Altedo IGP Despar Premium

2 cucchiaini di cipolla tritata

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Una decina di foglie di basilico

Una macinata di pepe

80 g di nocciole del Piemonte IGP tritate grossolanamente Despar Premium

50 g di pecorino toscano DOP stagionato grattugiato + qualche scaglia per guarnire

Un pizzico di sale

Per la besciamella

600 g di latte intero Despar Premium

40 g di farina di grano tenero

40 g di burro

1 bustina di zafferano in polvere

5 g di sale fino

Preparazione

1. Lava e monda gli asparagi. Tagliali a cilindretti tenendo integre le punte. Lascia appassire la cipolla in padella con olio e poca acqua per 3 minuti a fuoco medio basso. Aggiungili gli asparagi, insaporisci con sale e pepe e cuoci per 10 minuti (devono rimanere croccanti).

2. Prepara la besciamella: sciogli il burro in un pentolino a bordi alti e a parte metti a scaldare il latte aggiungendo lo zafferano e il sale. Aggiungili la farina al burro e mescola bene per un minuto. Versa il latte caldo nel roux (burro e farina) poco a poco, continuando a mescolare, lascia cuocere per 5 minuti fino a ottenere la consistenza desiderata.

3. Inizia a comporre la lasagna partendo da un velo di besciamella sul fondo di una leccarda, poi la sfoglia, ancora besciamella, gli asparagi (tieni da parte le punte più belle per l'ultimo strato). Cospargi ogni strato con un po' di pecorino, qualche nocciola tritata e foglie di basilico spezzettate grossolanamente. Continua a comporre gli strati e ultima con besciamella, punte di asparagi e pecorino grattugiato.
4. Inforna la lasagna a 170 °C per 30 minuti, finché la superficie sarà leggermente dorata. Taglia e servi la lasagna con delle scaglie di pecorino, qualche foglia di basilico e delle nocciole tritate.