

La cucina con Ute

Lasagne mit grünem Spargel und Safran

Zutaten f. 4 Personen:

10 Lasagne-Platten, 800 g Vollmilch, 250 g grünen Spargel, 50 g Butter, 50 g Mehl, 50 g Parmesankäse, 10 g Schalotten, 2 EL Olivenöl, 2 Tütchen Safran, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Spargel in Stücke schneiden, in einer Pfanne die Schalotten in Öl anschwitzen, den Spargel zugeben und 5 Minuten rasch anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Safran zugeben. Für die Bechamel-Soße Butter in einer kleinen Kasserolle schmelzen (etwas Butter zum Fetten der Form übrig lassen) das Mehl zugeben und nach und nach die Milch. Alles aufkochen lassen, salzen und 3 Minuten kochen, dann den Spargel unter die Bechamel mischen. Eine feuerfeste Form fetten, auf den Boden eine Schicht Soße geben und etwas Parmesan, darauf 2 rohe Lasagne-Platten, mit den Schichten so fortfahren, mit ausreichend Bechamel-Soße abdecken, mit Parmesan bestreuen und 20 Minuten im Backofen backen.

Lasagne con asparagi e zafferano

Ingredienti per 4 persone:

10 lasagne sottili, 800 g di latte intero, 250 g d'asparagi verdi, 50 g di burro, 50 g di farina, 50 g di parmigiano reggiano, 10 g di scalogno, 2 cucchiaini di olio di oliva, 2 bustine di zafferano, sale, pepe

Preparazione: Tagliare a rondelle gli asparagi, rosolare lo scalogno in padella con l'olio, unire gli asparagi e cuocere per 5 minuti a fuoco vivace. Aggiustare di sale e pepe e unire lo zafferano. Per la besciamella far scogliere il burro in una casseruola di piccole dimensioni, tenendone da parte una noce per imburrare la teglia, amalgamare la farina e versare il latte. Portare a ebollizione, salare e cuocere per 3 minuti, versare gli asparagi nella besciamella. Imburrare la teglia da forno, versare sul fondo uno strato di salsa e parmigiano e uno strato con due lasagne crude. Alternare gli strati, terminare con abbondante condimento e parmigiano. Cuocere in forno per 20 minuti

