

# Lasagne con capasanta, salmone e punte d'asparagi



  
**Ricetta**  
4 YOU 

  
seafood@HOME  
www.seafoodumbertoprmo.it

## Ingredienti

- 300gr capasanta
- 200gr salmone trancio.
- 300gr pasta fresca (uso sfoglia grezza di Giovanni Rana)
- 200gr brodo di pesce (non verrà usato tutto)
- 200gr parmigiano reggiano
- 20gr basilico
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- Cipolla q.b.

### Besciamella:

- 500gr bevanda di soia
- 50gr farina tipo 00
- 50gr burro
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

## Preparazione

1. In una padella calda, rosoliamo olio e cipolla.
2. Uniamo le capesante, salmone tagliato a julienne, facciamo cuocere per pochi minuti a fuoco vivo.
3. Aggiungiamo il vino e facciamo sfumare.
4. Far restringere il sughetto e tenere da parte.
5. Mondiamo e tagliamo gli asparagi a fettine sottili tenendo da parte le punte e saltiamoli in padella con un filo d'olio e goccio d'acqua (chi vuole può aggiungere anche l'aglio). Dobbiamo mantenerli croccanti e non farli cuocere troppo.
6. Preparare la besciamella (oppure comprarne una già pronta).
7. Uniamo alla besciamella il fondo di cottura delle capesante, il basilico sminuzzato e il brodo di pesce, quanto basta per dare sapore senza rendere troppo liquida la besciamella.
8. Assembliamo le lasagne, alternando besciamella, strato di pasta, besciamella, pesce ed asparagi, filo di grana, strato di pasta ecc...
9. Inforniamo a 180° per 35' minuti.



**PREPARAZIONE**  
30 minuti



**COTTURA**  
35' min circa



**DIFFICOLTÀ**  
Media



**PORZIONI**  
4 persone