



Lasagne con code di Gambero e salsa al basilico

Primi



Code di gambero

AL NATURALE

4 persone

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

60 minuti

PREPARAZIONE

Ingredienti

Per le lasagne:

- 500g code di gambero Arbi
- 1 scalogno
- sfoglie pronte per lasagne
- 50g parmigiano grattugiato
- 20g pinoli
- olio extravergine d'oliva q.b.

Per la besciamella:

- 500g latte
- 50g farina
- 50g burro
- 1 scalogno
- 3/4 chiodi di garofano
- sale q.b.
- pepe q.b.
- noce moscata q.b.

Per la salsa aromatica al basilico:

- 70g basilico
- 100g olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 20g pinoli
- 1/2 bicchiere d'acqua
- sale grosso q.b.

Preparazione

- ✓ Scongela e sguscia le code di gambero, uniscile in padella allo scalogno tritato e all'olio extravergine d'oliva, cuoci per 5 minuti facendo ritirare.
- ✓ Prepara nel frattempo la besciamella: metti a bollire il latte con uno scalogno intero in cui avrai inserito i chiodi di garofano. A parte in una pentola capiente lascia sciogliere il burro e incorpora la farina con l'ausilio di una frusta da cucina, otterrai una crema consistente (Roux).
- ✓ Porta il latte ad ebollizione, aggiungi sale, pepe e noce moscata, toglilo scalogno, aggiungi il Roux.
- ✓ Continua la cottura a fiamma bassa mescolando in modo alternato con una frusta e un mestolo di legno

fino a quando la besciamella non risulterà densa.

- ✓ Prepara quindi la salsa al basilico disponendo nel frullatore il basilico fresco, l'olio extravergine di oliva, il sale grosso, i pinoli e gli spicchi di aglio. Continua a frullare fino a che la salsa non sarà ben amalgamata, aggiungendo il mezzo bicchiere di acqua per rendere la salsa più leggera e delicata.
- ✓ Con l'ausilio di un pennello cospargi di burro l'interno di una pirofila (va bene anche una pratica teglia in alluminio), quindi adagia sul fondo la sfoglia pronta per lasagne, aggiungi poi la besciamella ricoprendo bene tutta la superficie, aggiungi le code di gambero e la salsa al basilico, unisci i pinoli tritati e spolvera con il parmigiano grattugiato.
- ✓ Continua con questo procedimento per altri tre strati, completando con uno strato di besciamella e salsa al basilico spolverati di parmigiano.
- ✓ Metti in forno in modalità ventilato a 200° per ca. 15/20 minuti.
- ✓ Servi quindi in tavola aggiungendo come guarnizione qualche coda di gambero e foglie di basilico fresco.



Buon appetito!