
Lasagne al profumo di menta

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Per la pasta all'uovo: 200 grammi di farina (50 per cento di farina di grano duro e 50 per cento di farina di grano tenero), 2 uova, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale.

Per la besciamella al profumo di menta: 500 ml di latte, 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, un mazzetto di menta fresca, 2 manciate di mandorle sgusciate, noce moscata, q.b. di sale e di pepe.

Per la composizione: 16 pomodorini ciliegia.

Preparazione

Per la besciamella al profumo di menta: Far tostare la farina nel burro, aggiungere gradatamente il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Durante la cottura coprire con un coperchio e saltuariamente girare per evitare che si attacchi al fondo. Tritare finemente la menta e le mandorle, unirne i tre quarti alla besciamella e mescolare.

Per la pasta all'uovo: Preparare la pasta all'uovo, stenderla e ricavarne dei rettangoli. Lessare in abbondante acqua salata i rettangoli di pasta e farli asciugare su un canovaccio.

Per la composizione: Sporcare le pirofile monoporzione con un cucchiaino di besciamella e procedere con: un rettangolo di pasta all'uovo, la besciamella con mandorle e menta, delle rondelle di pomodoro e il parmigiano. Continuare a strati fino ad arrivare a un paio di centimetri dal bordo della pirofila. Infine, dopo l'ultimo strato di besciamella e parmigiano, spolverare di menta e mandorle tritate e terminare con rondelle di pomodorini ciliegia.

Infornare il tempo necessario a far dorare la superficie.