

## Lasagne al salmone

La lasagna ha da sempre un posto d'onore sulle tavole degli italiani, soprattutto per il pranzo della domenica o in occasione di feste e ricorrenze speciali! Protagonista indiscussa dei menù nostrani, è conosciuta anche all'estero soprattutto nella versione più tradizionale, **alla bolognese**. Ma gli utenti più "affamati" avranno sicuramente assaggiato anche le altre innumerevoli varianti a base di **pesce** o **verdure**, tutte ugualmente ricche e appetitose! A questo gustoso elenco vogliamo aggiungere le lasagne al salmone, molto semplici da preparare ma di grande effetto.

### Ingredienti per una teglia 20x30 cm:

**Lasagne all'uovo** 250 gr, **Salmoncino affumicato** a fette 400 gr  
**Grana Padano DOP** da grattugiare 100 gr  
**Spinacini verdi e rossi** 60 gr **Aneto** q.b. **Pepe nero** q.b.

### Per 1 litro di besciamella:

**Latte intero** 1 l **Burro** 100 gr **Farina 00** 100 gr **Noce moscata** q.b. **Sale fino** q.b.

### Come preparare le Lasagne al salmone



Per realizzare le lasagne al salmone, per prima cosa preparate la besciamella: versate il latte in un pentolino, aromatizzatelo con la noce moscata (1) e un pizzico di sale e fatelo scaldare a fuoco basso. Nel frattempo mettete il burro in un altro pentolino (2) e fatelo sciogliere a fiamma bassa, poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina tutta in una volta (3), mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi (3).



Riacendete il fuoco a fiamma bassa e continuate a mescolare fino a che il composto di farina e burro non diventerà dorato: avrete così ottenuto il roux (4). A questo punto versate un po' di latte caldo nel pentolino per stemperare il fondo (5), poi unite anche il resto del latte e mescolate energicamente con la frusta fino a che la crema non avrà raggiunto una consistenza piuttosto fluida (6).



Quando la besciamella sarà pronta, potete occuparvi di assemblare le lasagne: prendete una teglia rettangolare di 20x30 cm, versate sul fondo un mestolo di besciamella (7) e distribuitela bene su tutta la superficie (8), poi adagiate 3 sfoglie di lasagne (9).



Versate un altro mestolo di besciamella per ricoprire le sfoglie (10), aggiungete una manciata di spinacini precedentemente lavati e asciugati (11) e ricoprite con le fette di salmone affumicato (12).



Condite con qualche ciuffetto di aneto (13), una macinata di pepe (14) e il Grana Padano grattugiato (15), poi ripetete gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti: dovrete ottenere 4 strati in totale.



Realizzate l'ultimo strato adagiando 3 sfoglie di lasagna (16), coprite con la besciamella (17), aggiungete qualche stracchetto di salmone affumicato, il Grana Padano grattugiato (18)



e una macinata di pepe (19). Una volta completate (20), cuocete le lasagne in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti posizionando la teglia sul ripiano centrale, fino a che non saranno belle dorate in superficie. Servite le vostre lasagne al salmone ben calde (21)!

**Conservazione** Le lasagne al salmone si possono conservare in frigorifero, in un contenitore ermetico, per massimo 2 giorni. Potete congelarle se avete utilizzato ingredienti freschi, non scongelate.

**Consiglio** Se desiderate, potete sostituire lo spinacino con del finocchio tagliato finemente e spadellato con un filo di olio. In alternativa all'aneto, potete utilizzare anche delle foglioline di timo.