



PASTA

# Lasagne al salmone e bietole



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
40 MIN



CALORIE  
660K

NOTE

## INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

### PER IL CONDIMENTO

400 g di Salmone affumicato

800 g di Bietole

2 spicchi di Aglio

60 g di Mandorle pelate

60 g di Parmigiano grattugiato

600 ml di Besciamella

1 Limone bio

Noce moscata

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale e Pepe

## Preparazione

- Mondate le bietole e lavatele con cura; non scolatele eccessivamente e lessatele con la loro acqua e un pizzico di sale in una pentola capiente e con coperchio per 7-8 minuti.
- Scolate le bietole e strizzatele bene, poi tritatele in modo grossolano.
- Sbucciate e tritate finemente l'aglio e fatelo appassire in una padella con l'olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete le bietole preparate e fatele insaporire per 2-3 minuti, spolverizzando con un po' di pepe, poi spegnete.
- Tagliate a filetti il salmone affumicato, trasferitelo in una ciotola e conditelo con un po' di succo del limone e della sua scorza (solo la parte gialla).
- Tritate finemente le mandorle con il mixer, procedendo a scatti per non far uscire l'olio. Versatele in una seconda ciotola capiente, unite la [besciamella](#), metà dose di parmigiano, una grattugiata di noce moscata, poi regolate di sale e pepe e mescolate.
- In una teglia leggermente oliata disponete uno strato di [lasagne](#), uno del composto di besciamella e uno di bietole; proseguite con uno strato di pasta, un altro di besciamella e uno del salmone preparato. Continuate in quest'ordine terminando con uno strato abbondante di besciamella e spolverizzate con il parmigiano lasciato da parte.
- Cuocete le lasagne in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 30 minuti; sfornate e fate riposare per 5 minuti, quindi servite.

Carla Marchetti