

LASAGNE AL SALMONE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo lasagne,
- 500 g di salmone a fette sottili tipo carpaccio,
- 150 cl di besciamella,
- formaggio parmigiano,
- alcuni fiocchi di burro,
- sale.

Scottate le lasagne e appoggiatele su un canovaccio pulito.

In una pirofila unta stendete un velo di besciamella sulla quale adagerete uno strato di lasagne poi un velo di besciamella e uno di salmone sino a coprire tutta la superficie.

Quindi ancora besciamella, lasagne e così via.

Spolverate l'ultimo strato con il parmigiano e mettete qualche fiocco di burro.

Fate cuocere in forno per 25-30 minuti a 180 gradi.

Tagliando le lasagne per servirle avrete la sorpresa di vedere la pasta a due colori: bianco e rosa salmone.