

# LASAGNE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- un mazzetto di asparagi da 500 g,
- sale,
- una tazza di besciamella (preparata con 30 g di burro, 30 g di farina, un quarto abbondante di latte e sale),
- un pugno di basilico tritato,
- un quarto di panna,
- burro,
- sale,
- pepe.

Fate la sfoglia e ricavatene delle lasagne, che porrete ad asciugare bene sopra un canovaccio pulito.

Preparate ora il condimento.

Lessate al dente gli asparagi in acqua salata (dopo averli accuratamente puliti e "pareggiati") e raccogliete in una ciotola le sole punte verdi.

Tritate la parte bianca dei gambi e unitela alle punte.

Unite anche la besciamella, il basilico tritato, la metà della panna, poco burro, sale e pepe, mescolando bene il tutto.

Ora sbollentate le lasagne e fatene uno strato in uno stampo; distribuitevi sopra il composto, poi coprite con altre lasagne e spennellate la superficie con la panna rimasta.

Spargete qua e là dei fiocchetti di burro, quindi passate in forno caldo per 25 minuti.

Servite caldo o tiepido, a vostro gusto.