Lasagnetta Verde agli spinaci con Ragù Bianco e asparagi di Francesco Arena

Formare una fontana di farina aggiungere le uova e gli spinaci leggermente sbollentati e raffreddati, impastare fino ad ottenere una palla di pasta liscia ed omogenea far riposare in frigorifero per 30 minuti circa

A parte preparare la besciamella, far sciogliere il burro aggiungere la farina in un pentolino far bollire il latte aggiungere quindi il roux bianco e portare nuovamente ad ebollizione aggiustare di sale pepe e noce moscata

Per il ragù bianco far soffriggere sedano carote cipolla tritati aggiungere poi la salsiccia e Il vitello macinato far rosolare e sfumare con il vino bianco, far cuocere per circa 40 minuti, a parte saltare gli

asparagi precedentemente puliti e tagliati

Per l’assemblaggio della lasagna alternare strati di pasta a besciamella, ragù bianco e asparagi saltati finire con grana grattugiato, cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 22 minuti servire con riduzione di aceto balsamico, pesto di basilico, fiori eduli e valeriana.

Chef: Francesco Arena

Read More