



Lasagna aperta con l'inserto e sugo di pesce

Fai la sfoglia con farina e uova, fai riposare mezz'ora. Fai aprire le vongole in una padella coperta, pulisci i gamberi. Trita l'aglio e fallo soffriggere in una padella con l'olio, aggiungi i pomodorini, le vongole sgusciate con la sua acqua, i gamberi, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Fai cuocere 15/20 minuti.

Tira la sfoglia, inumidisci una metà, posiziona le foglie di prezzemolo e copri con la parte rimasta. Stendi bene con il mattarello. Taglia dei quadrati di circa 10x10 cm. (fai in modo che almeno su 4 quadrati ci sia la foglia).

In una pentola di acqua salata fai lessare i quadrati di pasta. Mettili ad asciugare su un canovaccio. Fai tre strati di pasta con in mezzo il sugo di pesce, per poi finire con la foglia sopra. Spennella con il burro fuso e metti in forno caldo 180 gr. per almeno 10 minuti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
