Lasagne con asiago, spinaci e speck

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr lasagne all'uovo fresche
- 250 gr Asiago fresco Despar
- 400 gr spinaci surgelati Despar
- 200 gr speck tagliato spesso
- 700 ml latte parzialmente scremato Despar
- 50 gr farina 00 Despar
- 100 gr burro Despar
- 150 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- 30 gr nocciole tritate
- q.b. noce moscata
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lessate gli spinaci per pochi minuti in acqua salata, scolateli bene e ripassateli in padella con poco burro e la noce moscata grattugiata, quindi poneteli in una terrina.

2 - Preparate la salsa besciamella fondendo in un pentolino il burro rimasto a cui aggiungerete la farina, facendola tostare qualche istante e quindi il latte caldo, poco per volta ed in ultimo una presa di sale.

3 - Utilizzate una frusta per evitare la formazione di grumi ed alla fine arricchite la salsa con una parte del grana grattugiato, altra noce moscata ed il pepe nero grattugiato al momento.

4 - Tagliate a cubetti l’asiago e fate diventare croccanti le fette di speck, abbrustolendole in una padella con un filo di olio.

5 - Ora, per assemblare gli ingredienti, prendete una teglia da forno e mettete alla base un po’ di besciamella, quindi uno strato di lasagne fresche, spinaci, tocchi di asiago, speck e altra besciamella.

6 - Fate almeno tre strati e finite l’ultimo con il ripieno lasciato a vista.

7 - Arricchite con ciuffetti di burro, il grana padano rimasto e le nocciole tritate e ponete in forno a 180° per circa 30 minuti.

8 - Servite tiepido.

9 - Un piatto rustico di grande sapore !

10 - Buon appetito da... DeSPAR !!!!