



Receta: Lasagen barrilla

Ingredientes

10 hojas de Lasagne Barrilla | 150 grs. de alcauciles | 120 grs. de tomates cherry | 100 grs. de queso Parmigiano Reggiano rallado | 50 grs. de espárragos | 50 grs. de arvejas | 50 grs. de calabacines | 50 grs. de panceta | 30 grs. de aceite de oliva virgen extra | 15 grs. de azafrán | Sal y pimienta a gusto

Para bechamel:

750 ml. de leche | 40 grs. de manteca | 40 grs. de harina | 15 grs. de nuez moscada | Sal

Preparación

Cortar los calabacines y los espárragos en rodajas y los tomates por la mitad. Cortar en tiras sólo el corazón de las alcachofas y dejarlos durante tres minutos en agua y jugo de limón.

En una sartén amplia rehogar durante cinco minutos en aceite de oliva los calabacines, los espárragos y los alcauciles. Añadir los tomates, las arvejas frescas (previamente pasados por agua hirviendo) y la panceta cortada en dados pequeños.

Dejar sobre el fuego durante tres minutos y salpimentar.

En una cacerola, derretir la mantequilla. Añadir la harina, echar lentamente la leche caliente y una pizca de nuez moscada y de sal, mezclando enérgicamente con la batidora para evitar que se formen grumos. Si fuera necesaria una bechamel más líquida, añadir unas gotas de leche. Agregar azafrán mezclando hasta que la salsa espese.

Untar una fuente de horno. Verter sobre el fondo un cucharón de bechamel y uno de salsa de verduras y encima dos láminas de lasañas.

Cubrir con otro cucharón de bechamel, otro de salsa y espolvorear con Parmigiano rallado. Repetir hasta completar cinco capas. Cocinar en horno a 180° durante cuarenta minutos.