



CUCINA CON NOI!

Lasagnetta di pasta fillo con asparagi

Le lasagne agli asparagi sono un'alternativa deliziosa per servire delle lasagne completamente vegetariiane. una squisita ricetta di primavera, appetitosa e delicata facile da realizzare ma dal successo assicurato.

INGREDIENTI

300 g di Punte di Asparagi Orogel

300 g di formaggio a fette

sale e pepe q.b.

200 g di pasta fillo

olio extravergine di oliva

burro q.b.



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Fare scongelare la pasta fillo.
- 2 Cuocere gli asparagi in una padella antiaderente con tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva, aggiungere sale e pepe a piacere.
- 3 Comporre le lasagne con uno strato di pasta fillo, a seguire uno di asparagi e uno di formaggio. Finire la composizione con un doppio strato di pasta fillo e pennellare con un velo di burro.
- 4 Mettere in forno preriscaldato a 200 °C e cuocere fino a quando la pasta non sarà dorata!

