

Lasagne al Salmone Affumicato



Le lasagne al salmone sono una variante più leggera e veloce delle classiche lasagne al ragù. Una buona besciamella farà la differenza nel gusto di questo primo piatto, [qui puoi trovare la ricetta base](#).

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Cottura: 25'

Dosi per 4 persone

Per comodità puoi utilizzare le lasagne fresche già pronte, più pratiche e veloci da preparare: non ci sarà infatti bisogno di sbollentarle in acqua e le potrai aggiungere direttamente nella teglia da forno. L'umidità della besciamella si trasferirà alla pasta.

Una volta preparata la besciamella e tagliato il salmone affumicato a pezzetti, componi le lasagne direttamente nella pirofila iniziando con un fondo di besciamella ed alternando strati di lasagne, besciamella, salmone e parmigiano. Termina gli strati con lasagne, besciamella e una generosa spolverata di parmigiano.

Cuoci in forno preriscaldato a 200° C per 25 minuti e servi in tavola.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di salmone affumicato
- 400 ml di besciamella
- 250 gr di lasagne fresche
- 100 gr di parmigiano
- sale