Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne gamberi e pistacchi



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Gamberi già sgusciati: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b
- Pistacchi tritati: 150 gr
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Sfoglie fresche sottili per lasagne: 250 gr
- Vino bianco: ½ bicchiere

Besciamella

- Amido di mais: 75 gr
- Latte: 850 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le lasagne gamberi e pistacchi sono un piatto davvero spettacolare. Pistacchi e gamberetti sono un abbinamento super e queste lasagne sono davvero eccezionali, saporite, profumate e cremose! Le lasagne gamberi e pistacchi sono perfette da servire come **primo per le feste di Natale**, conquisterete proprio tutti!

1. Versate l’olio in padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio tritato finemente.
2. Unite i gamberi sgusciati, salateli e fateli soffriggere per qualche secondo, dopodiché sfumateli con il vino bianco e lasciateli cuocere per 3-4 minuti.
3. Mettete il latte in un pentolino, aggiungete la ***passata di pomodoro Pomì***, l’amido di mais, l’olio e mescolate con una frusta, fate attenzione che non ci siano grumi. Ponete la pentola sul fuoco e portate ad ebollizione, fate cuocere la besciamella per un paio minuti ed insaporitela con parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
4. Sporcate la base di una pirofila da forno con un velo di besciamella, realizzate un primo strato di lasagne, mettete la besciamella, un po’ di gamberetti e pistacchi tritati, coprite con un altro strato di lasagne e procedete in questo modo fino all’esaurimento di tutti gli ingredienti.
5. Spolverate la superficie delle lasagne gamberi e pistacchi con una manciata di parmigiano grattugiato ed un pochino di pistacchi tritati e cuocetele in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 30-35 minuti, devono dorarsi per bene.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

