LASAGNE CON PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo lasagne,
- 400 g di filetti di pesce persico,
- 1 uovo,
- 50 g di pangrattato,
- 100 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 30 g di farina,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Impanate i filetti di pesce nell'uovo e nel pangrattato, poi fateli cuocere con il burro.
In un altro pentolino sciogliete il burro e fatevi tostare la farina, diluite con il latte caldo, mescolando sempre cuocete per 10 minuti.
Togliete dal fuoco e unite il prezzemolo tritato; lessate le lasagne, oppure usate quelle da mettere direttamente in forno.
Distribuite in una pirofila un cucchiaio di salsa, coprite con uno strato di pasta e uno di pesce, continuate fino ad esaurimento degli ingredienti; terminate con uno strato di salsa.
Infornate a 200° per 15 minuti.