LASAGNE VERDI AL SUGO DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo lasagne verdi,
- 800 g di gamberi freschi,
- 2 carote,
- 2 coste di sedano,
- 2 cipolle,
- 120 g di burro,
- 50 g di farina,
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro,
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste,
- vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Lavate e sgusciate i gamberi, mettete le teste e i gusci in una casseruola con 20 cl di vino, 80 cl di acqua e una cipolla, una carota e una costa di sedano tagliati a fettine.
Unite il mazzetto di erbe aromatiche legate, qualche grano di pepe e un po' di sale.
Portate a ebollizione, schiumate e lasciate cuocere il fumetto a fuoco medio per 30 minuti.
Tritate finemente le restanti verdure e, a parte, tagliate anche i gamberi a pezzi non troppo piccoli.
Fate rosolare le verdure in una casseruola con 60 g di burro, unitevi il trito di gamberi, salate, pepate.
Bagnate quindi con uno spruzzo di vino, lasciatelo evaporare, poi aggiungete 4 dl circa di acqua nella quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro.
Cuocete il ragù a fuoco moderato e coperto per circa 30 minuti.
Filtrate il fumetto di pesce con un colino, strizzando bene i gusci e le teste.
Tostate la farina in una casseruola con 50 g di burro, aggiungete mezzo litro di fumetto e cuocete la vellutata a fuoco basso mescolando in continuazione, finché non si sarà addensata.
Lessate le lasagne, poche per volta, in acqua bollente salata con un paio di cucchiai di olio, scolatele con un mestolo forato e appoggiatele su un canovaccio.
Stendete un velo di vellutata sul fondo di una pirofila imburrata, fate un primo strato di lasagne, ricopritelo con il ragù di gamberi e con la vellutata.
Ripetete le stesse operazioni fino a esaurire tutti gli ingredienti.
Coprite la pirofila con alluminio da cucina e mettetela nel forno a 200° per circa 30 minuti.