LASAGNE CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta sfoglia fresca per lasagne,
- 2 mazzi di asparagi,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 60 g di farina,
- 50 cl di latte,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 60 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di sale,
- 1 macinata di pepe.

Lavate gli asparagi, eliminate la base dura e fibrosa dei gambi e cuoceteli al vapore per 10 minuti.
Tagliate le punte e tenetele da parte, poi tagliate a tocchetti i gambi e frullateli nel mixer.
Mettete il prosciutto a striscioline in una padella antiaderente con l'olio caldo.
Rosolatelo a fiamma media per circa un minuto.
Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare.
Cuocete, poche alla volta, le sfoglie di pasta all'uovo in acqua salata.
Scolatele, stendetele senza sovrapporle sopra dei teli e lasciatele raffreddare.
Sciogliete 55 g di burro in una casseruola, unite la farina, tostatela per qualche secondo e versate a filo il latte intiepidito.
Mescolate con una frusta e cuocete la salsa a fiamma bassa per 5-6 minuti.
Fuori dal fuoco, unite 20 g di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, la crema di asparagi, un pizzico di noce moscata e una macinata di pepe.
Mescolate fino a ottenere una salsa omogenea.
Imburrate una pirofila rettangolare di 20 per 28 cm.
Stendete sul fondo uno strato di sfoglia per lasagne e nappatela (cioè copritela) con un po' di besciamella che avete preparato.
Appoggiateci una parte delle punte di asparagi tagliate in quattro e il prosciutto rosolato.
Ripetete gli strati fino al termine degli ingredienti.
Spolverizzate con il parmigiano rimasto e cuocete le lasagne nel forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.
Alla fine, accendete il grill e fate dorare in superficie per qualche minuto.