

# TIMBALLO DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo lasagne all'uovo,
- 1 mozzarella,
- 120 g di salmone affumicato,
- 1 tazza di besciamella,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 60 g di prosciutto crudo,
- 4 pomodori pelati,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 1 bicchierino di whisky,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe.

Fondere il burro in una padella e rosolare la cipolla tritata senza colorire, bagnare con il whisky e lasciar evaporare; unire il prosciutto tagliato a striscioline, poi i pomodori pelati e cuocere almeno 15 minuti.

Aggiungere la panna e, fuori dal fuoco, il salmone affumicato tagliato a striscioline.

Lessare le lasagne e stenderne uno strato in una pirofila imburrata, poi uno strato di salsa, pezzetti di mozzarella, un po' di besciamella e via via fino a terminare con la besciamella.

Spargere con il parmigiano e infornare fino a quando non si è formata una crosticina in superficie.