

Lasagne Gorgonzola e gamberetti



ricetta
media



60 min.



primo piatto

Ingredienti

6 fogli di lasagne fresche pronte
150 gr di Gorgonzola
100 gr di gamberetti
olio

besciamella
pangrattato
formaggio grattugiato
pesto leggero (facoltativo)

Preparazione

Fate cuocere i gamberetti con un filo d'olio, lessate le lasagne e mettete tutto da parte.

Unite il Gorgonzola alla besciamella e fatelo sciogliere a fuoco basso, aggiungete i gamberetti e mescolate. Se volete un gusto più particolare potete aggiungere al composto anche un cucchiaino di pesto leggero.

Stendete il primo strato di pasta in una teglia precedentemente oliata, disponetevi sopra uno strato di crema al Gorgonzola e gamberetti, mettete il secondo strato di pasta e così via fino a comporre la lasagna.

Cospargete di pangrattato e formaggio grattugiato e infornate per 15/20 minuti a 180°.