



Lasagne ai gamberi, porri e finocchietto con pinoli e besciamella

35 minuti • Mangiami per primo

17



Pasta per lasagne



Besciamella



Finocchietto Selvatico



Pinoli



Mazzancolle tropicali



Porro



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pasta per lasagne** 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Finocchietto Selvatico**	1 pezzo	1 pezzo
Pinoli	1 pacchetto	2 pacchetti
Mazzancolle tropicali** 5)	2 pacchetti	4 pacchetti
Porro**	2 pezzi	4 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	488 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2855 kJ/ 682 kcal	586 kJ/ 140 kcal
Grassi (g)	21 g	4 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	83 g	17 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	38 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare i porri

- Preriscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Eliminate la guaina esterna dei **porri** e riduceteli a rondelle sottili.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio, aggiungete i **porri** con 2 cucchiaini d'**acqua** e cuocete per 10 minuti con il coperchio, finché si saranno ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto.
- Condite con un pizzico di **sale, pepe** e cuocete per 2-3 minuti, mescolando spesso.



Comporre la lasagna

- Ungete il fondo di una pirofila dai bordi alti con un filo d'**olio**.
- Disponete uno strato di fogli di **lasagna** e aggiungete un po' di **sugo**, aiutandovi col dorso di un cucchiaio per distribuirlo in modo uniforme.
- Continuate ad alternare lasagna e sugo, fino a formare 3-4 strati, lasciando il sugo come ultimo strato.
- Cuocete in forno per circa 10 minuti.



Cuocere i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e rosa.

- Tenete da parte qualche rametto e tritate finemente il resto del **finocchietto**.
- Tritate finemente i **gamberi** e trasferiteli in padella con i porri. Unite anche il **finocchietto**, i **pinoli**, un pizzico di **sale, pepe** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, mescolando spesso.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lasagna** e disponetela nei piatti.
- Guarnite con il **finocchietto** tenuto da parte e una macinata di **pepe** a piacere.



Preparare la besciamella

- Raccogliete in una ciotola la **besciamella** con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Incorporate il **mix di porri e gamberi** e mescolate bene.

Buon Appetito!