

Lasagne di pesce



Ingredienti per 4 adulti:

500g sfoglia gialla

500g trota salmonata

100g carote

50g cipolla

500g pomodori pelati passati

1,5 Lt besciamella

50g olio extravergine oliva

Prezzemolo tritato q.b.

Procedimento:

Stufare la cipolla e le carote in un tegame con poca acqua.

Unire la trota pulita e spinata.

Aggiungere i pomodori, il sale e cuocete per 30 minuti.

A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato.

Comporre la lasagna alternando in una teglia uno strato di sfoglia, uno di besciamella, uno di salsa. Formare 4 o 5 strati.

Gratinare in forno per 30 - 40 minuti.

Prima di servire lasciare intiepidire per farla compattare.