



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Lasagnette con caprino, biette e code di gamberi

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI

*per 10 persone*

Pasta sfoglia kg 1.5  
Formaggio caprino gr. 300  
Latte lt. 1  
Farina gr. 90  
Burro gr. 70  
Biete gr. 500  
Code gambero gr 600  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

In una casseruola preparare la classica besciamella con latte, farina e burro, aggiungere sale e pepe, levare dal fuoco ed aggiungere il caprino.

In una pentola lessare le biette, scolare e asciugarle con cura. Tagliarle finemente ed aggiungerle alla besciamella precedentemente ottenuta.

Scottare in padella i gamberi con l'ausilio di un velo di olio d'oliva, sistemare di sale e pepe ed aggiungerli al nostro composto avendo cura di tenere qualche coda come decorazione.

Comporre la classica lasagna alternando la pasta al nostro composto.

Se possibile si possono confezionare le lasagnette monoporzione utilizzando un coppapasta del diametro di circa 10 cm per mantenere il tutto.