

# Lasagne al salmone e gamberetti



## Ingredienti:

500 g fogli di lasagne fresche

400 g salmone fresco

400 g gamberetti surgelati

1 cipolla piccola

20 g burro

1 litro besciamella

parmigiano grattugiato

Se usate la besciamella fatta in casa ( vedi qui : <http://blog.magiccooker.net/lasagna-tradizionale-con-magic-cooker/> ) iniziate con questo, se no usate quella pronta.

Nella padella mettete il burro e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta per circa 3 minuti.

Aggiungete i gamberetti congelati ed il salmone senza pelle e spine tagliato a dadini piccoli. Aggiustate di sale e pepe.



Cuocete a fiamma alta del fornello medio per circa 10 minuti. Si deve restringere il tutto.

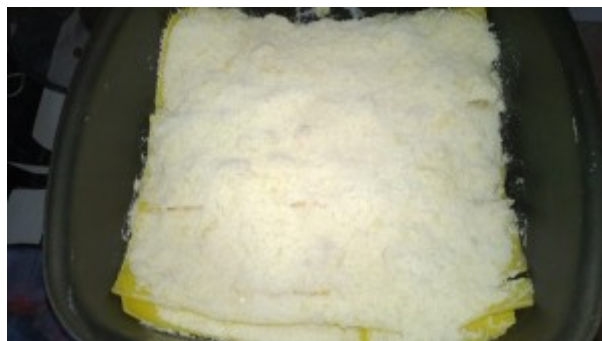


Unite il pesce alla besciamella.

Nella pentola quadrata imburrata stendete un strato di sfoglia di lasagna e sopra la besciamella con il pesce.



Continuate ad alternare gli ingredienti per finire con la besciamella con il pesce. Spolverizzate sopra tanto parmigiano grattugiato.



Aggiungete 100 ml d'acqua fredda. Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Cuocete a fiamma alta finché sentite che bolle, poi fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.