

Lasagne salmone e zucchine



Ingredienti:

250 g lasagne fresche

3 zucchine rotonde

600 g salmone fresco

1 porro

1/2 bicchiere vino bianco

700 ml besciamella

Mettete nella pentola il porro tagliato a rondelle fini e 1/2 cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti poi a fiamma media 4 minuti. Mescolate una volta durante la cottura. Aggiungete le zucchine grattugiate sui fori grandi ed il salmone fresco tagliato a cubetti.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 5 minuti. Sfumate con il vino bianco e continuate la cottura a fiamma alta ancora 1 minuto. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto. Il ripieno non deve essere troppo asciutto.



Mescolate il ripieno con la besciamella e distribuite un po' sul fondo di una pirofila unta con burro. Coprite con un strato di sfoglia.



Proseguite nella stessa ordine, intercalando le sfoglie con il ripieno di besciamella e salmone con zucchine.

Finite sopra con il ripieno. Se la besciamella era troppo densa aggiungete 1/2 bicchiere di acqua o latte intorno alla lasagna. Mettete la pirofila nel forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi fiamma media per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.