

Lasagne con spinaci e salmone affumicato



Ingredienti:

250 g lasagne fresche

200 g salmone affumicato

500 g spinaci freschi

500 g besciamella

parmigiano o grana grattugiato q.b.

Metti i spinaci freschi o congelati nella pentola e copri con MCSD e usa la fiamma alta finché inizia ad alzarsi la calotta. Spegni il fuoco e lascia in auto cottura 7 minuti. Aggiungi nella pentola la besciamella e frulla il tutto con il frullatore ad immersione.

Monta la lasagna partendo con la besciamella verde, sfoglia di lasagna, besciamella, salmone affumicato a pezzettini. Distribuisci sopra abbondante parmigiano.

Cuoci la lasagna nella pentola vulcanica con MCSD sul fornello grande fiamma alta finché si alza la calotta, fiamma bassa 5 minuti, spento in autocottura 25 minuti.

Eliza Sestov