

Lasagne con le biette

senza glutine



Ingredienti

200 gr di Lasagne all'uovo senza glutine #

200 gr di bieta con costa fine

500 ml di besciamella pronta senza glutine e lattosio #

70 gr di parmigiano

70 gr di pecorino

200 gr di mozzarella senza lattosio

150 gr di provola affumicata già a fette tonde sottili senza lattosio

Q.b. pecorino

Q.b. sale

Q.b. pepe

Q.b. olio evo

Procedimento

Rimuovete la parte finale delle biette e cuocete in padella con olio sale e pepe. Tagliate la mozzarella a cubetti. iniziate a comporre le lasagne con: besciamella sfoglie verdi, bieta, parmigiano, mozzarella, provola, grana, pecorino, e così via fino ad ottenere 4 strati. L'ultimo strato (il quarto) sarà composto da bieta, mozzarella e formaggi grattugiati, quindi senza provola. Cuocete in forno a 190 gradi statico per 35 minuti.

Ricetta originale di Lulù Gargari