

Lasagnes aux fruits de mer *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Nettoyer la seiche et la couper en tranches. Faire cuire les palourdes dans une casserole avec de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Décortiquer les crevettes et couper en petits morceaux la moitié d'entre elles, laisser l'autre moitié entière. Enlever la peau du saumon et toutes les arêtes et le hacher grossièrement. Hacher le persil et une gousse d'ail et les faire sauter pendant quelques secondes, ajouter la seiche et faire cuire pendant quelques minutes. Verser le vin blanc et ajouter la sauce tomate. Saler et sucrer. Ajouter les crevettes coupées, un peu de jus de cuisson des palourdes et les palourdes. Ajouter le saumon et enfin les crevettes entières. La sauce au poisson est maintenant faite. Faire la béchamel en suivant notre recette. Faire les lasagnes en suivant notre recette de pâtes aux oeufs. Mettre un peu de béchamel et une couche de lasagnes dans un plat allant au four de taille moyenne. Ajouter une autre couche de sauce béchamel, puis une couche de sauce au poisson et une couche de lasagnes. Superposer les couches de cette manière jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été utilisés. La dernière couche sera une couche de lasagnes recouvertes de béchamel. Faire cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Conseils

Vous pouvez conserver les lasagnes au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant 3 jours au maximum.

Anecdotes

Même si les lasagnes ne sont devenues célèbres et ne se sont répandues à travers le monde qu'après la Seconde Guerre mondiale, on trouvait déjà un plat semblable dans la Rome antique. Dans «L'art culinaire d'Apicius», nous apprenons que les lasagnes étaient le plat préféré de Cicéron.

Information

Préparation 90 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Crevettes 300 grammes

Palourdes 300 grammes

Saumon 150 grammes

Seiche 300 grammes

Coulis de tomate 250 millilitres

Sel

Sucre

Béchamel 1000 millilitres

Pâte de pâtes aux oeufs 400 grammes