

Lasagnes aux pousses de houblon sauvage *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Tout préparer avant de commencer à faire les lasagnes. Mettre les pousses de houblon dans un bol, râper le fromage, et faire la béchamel. Maintenant, plus compliqué, passer la pâte dans la machine à pâtes. Faire des feuilles de pâtes aussi larges que possible. S'assurer que la surface de travail est bien farinée. Après avoir étiré toute la pâte, faire bouillir une casserole d'eau salée et y faire cuire chaque lasagne pendant 10 à 30 secondes en fonction de l'épaisseur, puis les plonger dans une casserole d'eau froide. Une fois que toutes les feuilles de lasagnes sont cuites, commencer à assembler les lasagnes dans un plat allant au four: disposer une couche très mince de béchamel, puis ajouter une couche de pâte (coupée à la taille du plat), remettre une autre couche de béchamel, ajouter une couche de pousses de houblon sauvage, et saupoudrer de parmesan. Continuer ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein. Les dernières couches doivent être une couche de pâtes, une couche de béchamel et une couche de parmesan. Faire cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 minutes et une fois prêtes, laisser reposer les lasagnes pendant 10 minutes avant de servir.

Conseils

Si vous allez cueillir vous-même votre houblon sauvage, rappelez-vous que, contrairement à d'autres pousses et à d'autres herbes sauvages, les pousses les plus grandes sont les plus tendres et les plus savoureuses.

Anecdotes

En Italie, le houblon sauvage, comme la plupart des plantes sauvages, a des noms différents en fonction de la région géographique dans laquelle on le trouve: 'luvertin', 'lavertin', 'bruscandoli', 'vidisoni', 'vartis', 'urtizon', 'bertüçi', 'viticedda'ou encore 'asparagine'... Mais presque partout, on l'appelle aussi 'asperge sauvage'.

Information

Préparation 90 minutes

Pour X Pour 5 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

Parmesan 60 grammes

Béchamel 1500 millilitres

Pousses de houblon sauvage 400 grammes (Nettoyées et cuites)

Pâte de pâtes aux oeufs 400 grammes