

## LASAGNETTA PASQUALE CON BESCIAMELLA AL VINO BIANCO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova  
100 gr di farina bianca 00  
100 gr di semola rimacinata  
1 bicchiere di vino bianco  
2 bicchieri di brodo vegetale  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
500 gr di asparagi biologici  
150 gr di formaggio Branzi stagionato 80 giorni  
40 gr di tartufo bianchetto  
olio EVO/sale q.b



### PREPARAZIONE

Preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

Passate alla preparazione della besciamella: in un pentolino, fate sciogliere il burro a fiamma bassissima, togliete dal fuoco e aggiungete la farina. Mescolate accuratamente, onde evitare la formazione di grumi e riponete sul fuoco. Una volta ottenuto il *roux*, iniziate a versare poco per volta il vino e il brodo mischiati e intiepiditi al microonde. Salate leggermente il composto e fare addensare per 5/10 minuti. Aggiungete il parmigiano grattugiato.

Lavate gli asparagi eliminando la parte coriacea. Tagliateli a brunoise di circa mezzo cm e saltate in padella 10 minuti, con un po' d'olio. Salate e unite alla besciamella.

Tirate la pasta con il mattarello o con la macchinetta, ottenendo delle strisce di pasta della misura di circa 10\*24 cm.

Scottatele per appena un minuto in acqua bollente salata e scolatele, lasciandole asciugare su un canovaccio di cotone.

Preparate una teglia e foderatela a strati con pasta e ripieno, e formaggio a pezzetti, cercando di creare 5 strati di ciascuno.

Preriscaldare il forno a 200° e lasciate cuocere 20 minuti.

Per servire, aiutatevi coppando le porzioni con un coppapasta quadrato 9\*9 cm.

Affettate qualche lamella di tartufo bianchetto e servite.