



Lasagne agli asparagi - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

primi piatti - pasta - asparagi - carciofi

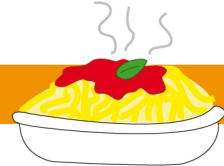
Ho comprato un mazzetto di asparagi fini, per le lasagne non ne vale la pena di acquistare quelli grossi

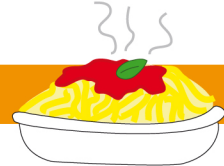


Ho tagliato le punte misurando l'altezza della pentola a pressione e le ho legate con dello spago da cucina tenendole in piedi, i gambi ke sono più duri li ho lasciati sciolti in due dita d'acqua. Al fischio della pentola, ho spento e lasciato sfiatare da sola.



una volta cotti li ho frullati e mescolati con la besciamella light (ricetta di Cristina) ho fatto gli strati soliti





Ho fatto la variante carciofi, buonissimi tutt' e due.