

# Pasticcio di Lasagne Asparagi e Burrata: Guida alla Ricetta Primaveraile

Variante leggera della classica lasagna, sostituendo la besciamella con la cremosità della burrata, asparagi verdi freschi e un tocco di limone.

## PREPARAZIONE INGREDIENTI BASE

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE



### LA SFOGLIA FATTA IN CASA

Impastare farina e uova per 10 minuti e far riposare mezz'ora.



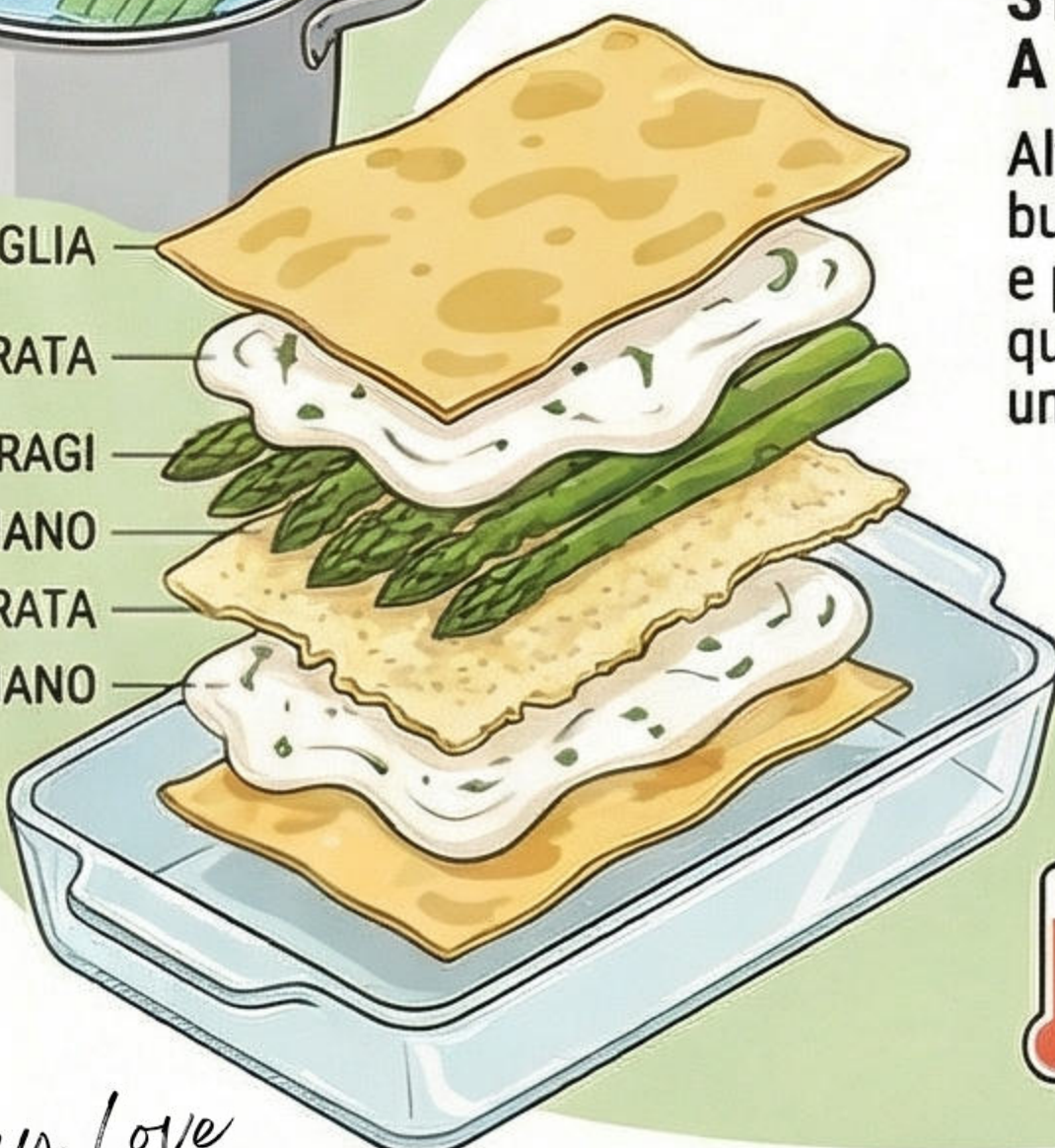
**Farina Tipo 1:**  
100 g (W 220-280)  
**Tempo Riposo Pasta:**  
Minimo 30 minuti

### DOPPIA COTTURA DEGLI ASPARAGI

Sbollentare brevemente e rosolare in padella con burro per dorarli



SFOGLIA  
BURRATA  
ASPARAGI  
PARMIGIANO  
BURRATA  
PARMIGIANO



## ASSEMBLAGGIO E FINITURA

# 0

**ZERO BESCIAMELLA**  
La burrata assicura la cremosità senza appesantire il profilo aromatico del piatto.

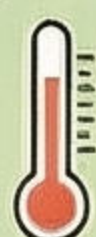


### IL TOCCO FINALE DI FRESCHEZZA

Guarnire con erbe aromatiche tritate e scorza di limone finissima prima di servire.

### STRATIFICAZIONE A 4 LIVELLI

Alternare sfoglia, burrata, asparagi e parmigiano in quattro strati uniformi.



Temperatura Forno: 180°C ventilato