


# Lasagne asparagi e raspadura


Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca





## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 20 min

 **Cottura:** 50 min

 **Dosi per:** 6 persone

 **Costo:** Medio

 **Difficoltà:** Media

Le lasagne asparagi e raspadura sono un primo piatto diverso e molto sfizioso in cui, agli strati di pasta e asparagi, si alterna la besciamella e morbide fettine di raspadura, formaggio tipico del lodigiano. Il raspadura è considerato il precursore del notissimo Grana Padano. Il raspadura è conosciuto infatti con il nome di "grana con la goccia" perché anche dopo molti mesi di stagionatura il suo siero continua a fuoriuscire dalla pasta in piccole gocce. Per riconoscere il raspadura doc bisogna fare attenzione che sulla sua crosta sia inciso il quadrifoglio, simbolo dei prati dei lodigiano.

Oltre che per insaporire queste deliziose lasagne agli asparagi, il raspadura è ottimo per la preparazione di risotti, inoltre si abbina benissimo anche con la polenta e con le noci.



## Ingredienti

» Asparagi 1 kg	» Pepe q.b.
» Burro 60 g	» Raspadura 350 g
» Lasagne fresche (tipo sfogliavelo) 250 g	» Sale q.b.
» Olio extravergine d'oliva 350 g	» Timo 4 rametti

## Per la besciamella

» Burro 100 g	» Latte fresco intero 1 l	» Pecorino romano grattugiato 1 cucchiaio	» Sale q.b.
» Farina 90 g	» Noce moscata una grattugiata		

## Preparazione



Mondate gli asparagi (guarda come fare cliccando [qui](#)) e cuoceteli nell'apposita asparagera lasciandoli al croccanti (1). Nel frattempo preparate la besciamella seguendo la ricetta indicata [qui](#). Alla fine della preparazione, a fuoco spento, incorporate il pecorino e mescolate per bene (2). Quindi preparate anche il formaggio raspadura tagliandolo in tante sottili fettine (3).





Scolate per bene gli asparagi: tagliate le punte degli asparagi (circa 5 cm di lunghezza) e lasciatele intere (5): affettate invece i gambi in dischetti. Mettete 30 gr di burro a sciogliere in una padella e saltateci dentro i gambi degli asparagi salandoli (basteranno un paio di minuti ) (5); in questo modo si asciugheranno dall'acqua di cottura residua e nello stesso tempo si insaporiranno (6).



Fate la stessa cosa in un'altra padella con le punte degli asparagi stando attenti a non romperle (7). Passate ad assemblare le lasagne con asparagi e raspadura: mettete sul fondo di una teglia (o pirofila) 3 cucchiari di olio e uno strato di besciamella (8), poi stendete il primo strato di lasagne fresche all'uovo (9).



Ricoprite le lasagne con la besciamella (10), quindi con uno strato di asparagi e uno di raspadura (11-12); cospargete con un po' di pepe macinato e foglioline di timo,



quindi formate un nuovo strato di lasagne (13) e così via (14-15) fino a terminare gli ingredienti (dovreste ottenere almeno 4 strati di pasta). Infornate la lasagna asparagi e raspadura in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 30-40 minuti, poi prima di servire le lasagne asparagi e raspadura lasciatele riposare fuori dal forno almeno 10 minuti perché si assestino e compattino meglio.

### Consiglio

Per quanto riguarda la cottura delle lasagne, rifatevi ai suggerimenti che trovate sulla confezione da voi acquistata; il tempo di cottura infatti varia da tipo a tipo e da spessore a spessore che è diverso a seconda del prodotto acquistato. Potete sostituire il raspadura con qualsiasi altro formaggio di vostro gusto, tenendo conto che il raspadura è simile ad un parmigiano o grana poco stagionato.