

LASAGNETTA DI ASPARAGI E VEZZENA CON MAIALINO CROCCANTE

Ingredienti:

Per 4 persone

16 dischi D10 di pasta alimentare

12 asparagi verdi

100 gr di formaggio Vezzena

100 gr di lonza affumicata

100 gr di crema di formaggio



Preparazione:

Pulire gli asparagi, tagliarli a listarelle, salare e saltarli in olio caldo per circa 2 minuti.

Lessare i dischi di pasta per un minuto, raffreddare in acqua.

Grattugiare a scaglie il formaggio Vezzena.

Montare la lasagnetta inserendo tra uno strato e l'altro asparagi e formaggio. Cuocere in forno a 160° per 8 minuti.

Tagliare la lonza a striscioline e spadellarla per 1 minuto.

Sfornare la lasagnetta e servirla con sopra le striscioline di lonza e la crema di formaggio.

