

# Lasagne Ai Frutti Di Mare Salutiste

Unire alla besciamella salutista i frutti di mare cotti per pochi minuti in olio, aglio, prezzemolo e peperoncino. Condire quindi le lasagne con la salsa ottenuta. 40 minuti a 180 gradi in forno già caldo.

## Ingredienti

Besciamella Salutista  
Pasta Tipo Lasagne  
Frutti Di Mare  
Olio D'oliva  
Aglio  
Prezzemolo  
Peperoncino

## Note

Cottura: 40 minuti.