

# Lasagne Al Salmone

Scottate le lasagne e appoggiatele su un canovaccio pulito. In una pirofila unta stendete un velo di besciamella sulla quale adagerete uno strato di lasagne poi un velo di besciamella e uno di salmone sino a coprire tutta la superficie. Quindi ancora besciamella, lasagne e cos? via. Spolverate l'ultimo strato con il parmigiano e mettete qualche fiocco di burro. Fate cuocere in forno per 25-30 minuti a 180 gradi. Tagliando le lasagne per servirle avrete la sorpresa di vedere la pasta a due colori: bianco e rosa salmone.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Lasagne  
500 G Salmone A Fette Sottili Tipo Carpaccio  
150 Cl Besciamella  
Formaggio Parmigiano  
Alcuni Fiocchi Burro  
Sale

## Note

Preparazione: 30 minuti.