



Lasagne di pollo Alfredo con mozzarella



> 30 min. Normale



Zubereitung

1. Tagliare a metà i filetti di petto di pollo e marinare su entrambi i lati con sale, pepe e aglio in polvere. Scaldare l'olio di colza in una padella e scottare i filetti di petto di pollo. Dopo la frittura, togliere i filetti dalla padella e metterli brevemente da parte.
2. Soffriggere in padella gli spicchi d'aglio tritati con le cipolle tagliate a dadini sottili. Deglassare con la panna e aggiungere il parmigiano e 20 g di prezzemolo. Cuocere a fuoco lento finché il parmigiano non si è sciolto.
3. Foderare la teglia per lasagne con carta da forno e fare uno strato di lasagne. Per evitare che il primo strato di lasagne si asciughi troppo o si attacchi, spalmare un po' della salsa di panna e parmigiano del passaggio 2 sotto la pasta. Poi stendere le sfoglie di lasagne e spalmarle di nuovo con la salsa. Disporre metà dei filetti di petto di pollo nella pirofila, quindi cospargere con mozzarella grattugiata, pancetta fritta e circa 5 g di prezzemolo.
4. Rimettere gli strati nella pirofila come spiegato al punto 3, iniziando dalle sfoglie per lasagne. Infine, mettere tutto in forno a 200 °C per 25 minuti.

Suggerimento:

Servire le lasagne con pomodorini gialli e rossi per esaltarne il sapore.

Zutaten

Per le lasagne:

- 800 g di filetti di petto di pollo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 40 ml di olio di colza
- 3 spicchi d'aglio
- 1/2 cipolla
- 470 ml di panna
- 50 g di parmigiano
- 30 g di prezzemolo
- 200 g di sfoglie per lasagne
- 200 g di mozzarella grattugiata GOLDSTEIG
- 100 g di pancetta fritta

Per insaporire:

- Pomodori gialli
- Pomodori rossi