



Ente di gestione  
delle aree protette dei  
**Parchi Reali**



## *Le Lune di Avalon*

# **LASAGNE CON CHENOPODIO E BESCIAMELLA**



### *ingredienti*

- Fogli di pasta per lasagne
- Besciamella
- Parmigiano grattugiato
- Chenopodio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

### *Procedimento*

- Dopo aver lavato e asciugato il chenopodio, tritarlo grossolanamente e farlo soffriggere in un po' di olio extravergine di oliva, sale e gusti (pepe, noce moscata). Unire il trito di erbe alla besciamella e preparare la lasagna alternando strati di pasta, besciamella e chenopodio, parmigiano grattugiato.

