



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Lasagne ai semi di papavero*



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentolino, pentola, piatto da portata**

### **Ingredienti**

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- 80 gr di burro
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- sale

## **Preparazione Lasagne ai semi di papavero**

### **Passo 1.**

Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale.

### **Passo 2.**

Fate riposare la pasta coperta da un canovaccio mezz'ora, poi stendetela aiutandovi con un mattarello o con la macchina per la pasta e tagliate delle lasagne.

### **Passo 3.**

Pestate i semi di papavero e metteteli in un pentolino col burro e lo zucchero.

### **Passo 4.**

Cuocete le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele, disponetele su un piatto da portata e servitele irrorate col pesto di burro, zucchero e semi di papavero.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)