

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di lasagne al gorgonzola e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 250 g di pasta fresca in fogli
- 300 g di gorgonzola dolce
- 250 g di besciamella
- 6 fette di speck
- 1 mozzarella.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la besciamella con il gorgonzola fino a formare una crema.



- 2 In una teglia 25x15 cm mettete un foglio di pasta fresca spalmandola con poca crema e stendendo sopra poco speck tagliato in pezzetti.



- 3 Tagliare la mozzarella a dadine e mettetene pochi dadini sopra lo speck.



4 Continuate gli strati fino a concludere gli ingredienti.

Infornare a 220°C per 20 minuti.

Nel frattempo tagliare la pasta sfoglia in dischi.



5 Con questi dischetti foderate dei pirottini di 6 cm. di diametro e dopo aver sfornato la lasagna tagliatela in quadrotti e inseriteli nei pirottini.



6 Infornare altri 15 minuti, fate intiepidire e servite.

