

PRIMI PIATTI

Lasagna alla salvia con funghi porcini freschi su crema di zucca al tartufo nero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



70 g tartufo nero

1 cipolla

brodo

sale

pepe

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Impastate le farine, l'acqua e l'olio extravergine d'oliva.

Quando la pasta risulterà liscia stendetela con la macchina per la pasta al massimo livello.

Posateci sopra le foglie di salvia e piegatela, passatela stendetela ancora

Preparate un soffritto di scalogno, aglio, olio, aggiungete poi i porcini puliti e tagliati a fettine, il sale, il pepe ed infine il prezzemolo tritato.

Pelate e lavate le patate, tagliatele a cubetti, cuocetele in acqua salata ed aggiungetele ai porcini.

Preparate la salsa cuocendo la cipolla tagliata a julienne con l'olio, aggiungete la zucca pulita e tagliata a pezzi, il latte, il brodo ed aggiustate di sale e pepe.

A cottura ultimata frullatela e passatela al chinoix.

Cuocete la pasta in acqua salata, stendete una sfoglia su un piatto da portata imburrito, aggiungete il ripieno ed infine l'altra sfoglia.

Cospargete di parmigiano grattugiato, burro fuso e gratinate.

Versate la salsa, aggiungete la lasagna e le fette di tartufo e decorate con ciuffetti di salvia frita.