

PRIMI PIATTI

Lasagne ai porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LASAGNE ALL'UOVO TRICOLORE fresche

- 320 gr

PORRI 3

BURRO

PEPE BIANCO

GRANA PADANO

INGREDIENTI PER BESCIAMELLA

BURRO 40 gr

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 40 gr

NOCE MOSCATA

SALE

Le **lasagne ai porri** sono un primo piatto al forno leggero e delicato, di quelli perfetti quando a tavola ci sono tante persone da soddisfare con qualcosa di semplice e saporito. Porri, lasagne e besciamella: con questi pochi ingredienti infatti preparerete un piatto ottimo anche per un'occasione importante. L'uso della pasta tricolore lo rende anche particolarmente bello da presentare. Se cercate altre paste al forno provate a fare anche quella con i [carciofi](#), deliziosa!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne ai porri, stendete la sfoglia sottile e tagliatela in rettangoli regolari di dimensioni adeguate rispetto alla teglia che vorrete utilizzare.

Scottate le sfoglie in acqua bollente salata per 3 minuti, quindi scolatele e passatele in una ciotola con dell'acqua molto fredda.



- 2 Prelevate le lasagne dall'acqua e mettetele su un canovaccio ad asciugare.

Pulite i porri ed affettateli sottilmente.

Fate scaldare in una padella del burro e fatevi appassire i porri; regolate di sale.



- 3** Stendete un velo di besciamella sul fondo della teglia ed iniziate a stratificare le lasagne, i porri stufati, una macinata di pepe bianco, besciamella e grana grattugiato.





- 4 Continuate con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti ed ultimate la lasagna con del grana grattugiato e fiocchetti di burro.



- 5 Infornate a 200°C e cuocete per 10 minuti.