

PRIMI PIATTI

# Lasagne al prosciutto cotto e porri

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una versione leggera ma al tempo stesso molto saporita delle classiche lasagne. I porri si sposano bene col prosciutto, la besciamella addolcisce il tutto donando morbidezza al piatto.

## INGREDIENTI

LASAGNE FRESCHE 320 gr  
PROSCIUTTO COTTO ( in 2 fette ) - 200 gr  
PORRI 2  
BESCIAMELLA 0,2 bicchieri  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PARMIGIANO REGGIANO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 50 gr  
FARINA 50 gr  
LATTE INTERO ½ l  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i porri eliminando la parte verde, divideteli a metà per il lungo e tagliate ogni metà a striscioline di 3 mm circa di spessore.



- 2 Tagliate il prosciutto a cubetti di circa mezzo centimetro di lato. Scaldate qualche cucchiaio d'olio in un tegame piuttosto ampio e rosolate i porri per un minuto.

Unite la dadolata di prosciutto e fate soffriggere per 3 minuti, mescolando. Aggiustate di sale e di pepe.



- 3 Versate il vino e lasciate evaporare a fuoco alto per 5 minuti, mescolando spesso, finchè il

fondo di cottura non risulta cremoso. Abbassate la fiamma e cuocete per altri 3 minuti.



4 Nel frattempo scottate le lasagne in acqua salata.





5 Disponete a strati in una teglia le lasagne, il sugo appena realizzato e la besciamella.



6 Ultimate la lasagna con una spolverata di grana grattugiato e qualche fiocchetto di burro.



7 Infornate a 200°C e cuocete per circa 10 minuti.