

PRIMI PIATTI

Lasagne alla boscaiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

lasagne sfoglia sottile
besciamella
funghi porcini
olio
aglio.

PREPARAZIONE

1 Far cuocere i funghi con un filo d'olio e 2 spicchi d'aglio.



2 Mettere due cucchiaini di funghi nel tritatutto.



3 Tritare fino a quando non avranno questa consistenza.



4 Preparare, ora, la besciamella.



5 Aggiungere i funghi tritati alla besciamella.



6 Iniziare a disporre gli strati. Prima di tutto uno strato di besciamella,



7 poi la pasta, ancora un po' di bechamella, un po' di funghi e cospargere abbondantemente di grana.



8 Infrnare a 200°C per circa 30 minuti o fino a completa doratura.



9 Ecco piÙ da vicino:

