

PRIMI PIATTI

Lasagne alla mortadella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

500 g di lasagne
4 tuorli d'uovo
150 g di mortadella tagliata a filetti sottili
100 g di burro
100 g di grana grattugiato
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere in abbondante acqua salata le lasagne, intanto far sciogliere in un pentolino il burro, aggiungere la mortadella scaldandola.
Scolare le lasagne e condirle con il burro e la mortadella.
Aggiungere i rossi d'uovo e amalgamare bene.
Spolverizzarli di grana e di pepe e servire molto caldo.