

PRIMI PIATTI

Lasagne alla zucca e funghi

di: *cameron*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

zucca
funghi freschi o secchi
una cipolla piccola
besciamella
parmigiano
pasta per lasagne.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a julienne la zucca e rosolarla con una cipollina e dei funghi tritati freschi o secchi (se sono secchi devono essere messi a bagno in acqua calda).



- 2 Dopo dieci minuti di cottura, in una teglia da forno, fare gli strati con pasta, besciamella, zucca e parmigiano.





3 Distribuire, sull'ultimo strato, abbondante parmigiano.



4 Lasciare riposare le lasagne farcite per qualche ora, quindi infornare a 180°C per circa 30 minuti.

Eccole pronte.

