

PRIMI PIATTI

Lasagne con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 uova fresche
2 uova sode
400 g di farina
500 g di funghi porcini
300 g di ricotta
burro.

PREPARAZIONE

1 Fate una sfoglia mettendo su una tavola la farina e 4 uova. Lavoratela fino ad ottenere una pasta omogenea; spianatela con il mattarello e ritagliate 2 rettangoli.

Imburrate una pirofila e sistemateci un rettangolo di pasta. Pulite i funghi, affettateli e passateli nel burro con un po' di sale. Versate i funghi nella pirofila, sopra la pasta, e coprite con la ricotta, le uova sode affettate e il secondo rettangolo di pasta.

Sbattete l'uovo rimasto e bagnateci tutta la superficie della sfoglia. Infornate per 25 minuti.