

PRIMI PIATTI

Lasagne porcini e brie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 pacco sfoglia lasagne
500 ml besciamella
250 g porcini
100 g fetta brie
parmigiano grattugiato
aglio
prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

1 Trifolate in una padella i funghi con l'aglio, il prezzemolo e sale fin quando si asciugherà l'acqua di vegetazione.

Prendete la teglia per le lasagne e versate un leggero strato di besciamella, poi fate ogni strato in questa sequenza: lasagne, besciamella, funghi, brie, parmigiano e poi

ricominciate un altro strato, fino ad esaurimento.

E' importante che l'ultimo strato sia ben bagnato di besciamella in modo che in forno non secchi troppo.

Mettete la teglia in forno a 175° per 40 minuti, sfornate e servite.

