

PRIMI PIATTI

Pasticcio di funghi champignon

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di lasagne fresche
1 kg di funghi champignon
200 g di fontina
200 g di grana padano.

PER LA BASCIAMELLA

1 l di latte
100 g di farina 00
100 g di burro
sale
pepe
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i funghi, tagliarli e tritarli con aglio, prezzemolo, pepe, sale, olio extravergine d'oliva.



- 2 Scottare la pasta per un minuto nell'acqua bollente, stendere nel tavolo per farla asciugare.



- 3 Preparare la basciamella.



4 Cominciare a fare gli strati :

nella teglia mettere la pasta, la besciamella, i funghi, la fontina, il grana.



5 Infornare per circa 1 ora a 200°C.

