

PRIMI PIATTI

Lasagne speck e funghi saporite

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



Che sia per la domenica o che venga portata a tavola un giorno speciale, le **lasagne speck e funghi saporite** sono un piatto troppo gustoso a cui non si riesce proprio a dire di no. Una ricetta che sa di Autunno, di cose buone, di ingredienti rustici e generosi. Una ricetta che sembra elaborata ma invece non lo è affatto!

Davvero una ricetta che fa venire l'acquolina al solo guardarla. Se ti piacciono i funghi, guarda le nostre [ricette con i funghi](#).

Seguite i nostri consigli e le lasagne con lo speck e i funghi non avranno nessun segreto!

Fare questa pasta al forno con lo speck e i funghi non è assolutamente difficile, anzi, diventerà, ne siamo certi un grande cavallo di battaglia. Provate a

farla magari quando avete ospiti a pranzo e vedrete che successo incredibile.

Se amate questo tipo di proposte, vi lasciamo altre idee per fare delle fantastiche ricette di lasagne al forno:

[lasagne con zucca e porri](#)

[lasagne con pesto di asparagi](#)

[lasagne di zucchine e melanzane](#)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne speck e funghi saporite per prima cosa tagliate a listarelle lo speck. Quindi mettete in una casseruola un filo di olio e aggiungete poco dopo lo speck facendolo rosolare per due minuti. Quando il grasso diventa trasparente potete toglierlo dalla padella.

Tagliate i funghi e nella padella mettete un altro filo di olio, due spicchi di aglio e aggiungeteli facendoli rosolare, senza aggiungere il sale.

Mentre essi si cuociono un po' preparate anche la scamorza affumicata, tagliandola a bastoncini. Togliete l'aglio dalla padella e spegnete aggiungendo infine il sale e il prezzemolo che con il calore della padella si scioglierà.

2 Ora dedichiamoci alla pasta. In questo caso l'abbiamo scelta verde, di quella che cuoce direttamente in forno. Sul fondo di una pirofila mettete un mestolo di besciamella non troppo solida. Quindi dopo aver messo la pasta aggiungete una cucchiata di ingredienti precedentemente cotti, e così via fino a esaurirli tutti.

Il nostro consiglio è quello di cambiare direzione dei strati di pasta man mano che salite.

Sull'ultimo strato mettete un bel cucchiaio di besciamella, e gli ingredienti, infine

abbondante parmigiano. Infornate a 180 gradi per 30 minuti o fino a doratura.

Sfornatela e fatela riposare 10 minuti prima di tagliarla e servirla, in modo che i vari strati siano compatti.