

PRIMI PIATTI

Lasagne speck e funghi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete presente quelle serate fredde in pieno inverno, quando l'unica cosa che volete è rincantucciarvi in casa davanti ad un camino? Bene questa è la ricetta che più di tutte rappresenta quel tipo di mood. Le lasagne speck e funghi sono proprio la quint'essenza dell'atmosfera montanara, anche perchè gli ingredienti principali richiamano proprio al Trentino, terra di speck e di funghi. Altre [ricette coi funghi!](#)

In aggiunta la Chef Besciamella Classica riesce a conferire al piatto ancora più cremosità e questo rende il tutto più goloso ma anche più vellutato e avvolgente, proprio come una coperta! Una bella alternativa alle [lasagne classiche](#).

Io sono già catapultato nell'atmosfera, e voi?

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHHE verdi - 160 gr
CHEF BESCIAPELLA CLASSICA 1 l
SPECK 200 gr
SCAMORZA 280 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
CHAMPIGNONS CREMA 500 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le lasagne speck e funghi dovrete come prima cosa pulire i funghi ai quali dovrete rimuovere i residui terrosi dai gambi, tagliando l'ultima parte e dalle cappelle pulendole con un panno appena inumidito.

Affettate i funghi non troppo sottilmente e metteteli da parte.

- 2 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e fatevi soffriggere l'aglio ed il prezzemolo tritati, aggiungete, quindi, i funghi e lasciateli trifulare per 10-15 minuti o fino a che non vi sembreranno morbidi ma ancora abbastanza integri.

Toglieteli dal fuoco e teneteli da parte fino al momento di comporre la lasagna.

- 3 Prendete una teglia o una pirofila da forno di circa 30x40 cm e iniziate ad alternare gli ingredienti al suo interno: partite distribuendo un po' di Chef Besciamella Classica sul fondo della teglia, in questo modo la pasta che andrete a sovrapporre non si brucerà o

seccherà in cottura.

Dopo lo strato di pasta, preventivamente sbollentata in acqua bollente salata per 2 minuti circa, procedete con i funghi e la scamorza tagliata a cubetti.

Continuate alternando gli strati fino ad esaurimento completo degli ingredienti o fino a riempimento della teglia. Ultimate con uno strato di Chef Besciamella Classica e del parmigiano grattugiato per una doratura perfetta.

4 Scaldare il forno a 180°C in modalità statica e non appena avrà raggiunto la temperatura, infornate la lasagna che dovrà cuocere per circa 20-25 minuti, giusto il tempo di gratinare alla perfezione dato che gli ingredienti che la compongono non necessitano di grandi cotture.

Se preferite una superficie molto croccante potrete ripassare la lasagna al grill per qualche minuto.

5 Sfornate la lasagna e lasciatela riposare per qualche minuto prima di servirla in tavola.