

ANTIPASTI E SNACK

# Fiori di lasagne al gorgonzola e speck

di: *Zia Cocca*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 250 g di pasta fresca in fogli
- 300 g di gorgonzola dolce
- 250 g di besciamella
- 6 fette di speck
- 1 mozzarella.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la besciamella con il gorgonzola fino a formare una crema.



2 In una teglia 25x15 cm mettete un foglio di pasta fresca spalmandola con poca crema e stendendo sopra poco speck tagliato in pezzetti.



3 Tagliare la mozzarella a dadine e mettetene pochi dadini sopra lo speck.



**4** Continuate gli strati fino a concludere gli ingredienti.

Infornare a 220°C per 20 minuti.

Nel frattempo tagliare la pasta sfoglia in dischi.



**5** Con questi dischetti foderate dei pirottini di 6 cm. di diametro e dopo aver sfornato la lasagna tagliatela in quadrotti e inseriteli nei pirottini.



6 Infornare altri 15 minuti, fate intiepidire e servite.

