

PRIMI PIATTI

Lasagna filante ai funghi e cotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL SUGO CON GLI CHAMPIGNON

mezzo scalogno

250 g di polpa di pomodoro

500 g di funghi champignon

5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

250 ml di vino bianco

poco prezzemolo

sale e pepe.

250 g di pasta fresca per lasagne

4- 5 fette di prosciutto cotto

1 mozzarella grande

abbondante parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Per il sugo con gli champignon: in una pentola con abbondante acqua salata fate bollire per 2 minuti i pomodori, pelateli e frullare nel mixer.

Tritare lo scalogno e fatelo soffriggere in padella con l'olio.

Unite la passata di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti.

Unite i funghi puliti e tagliati a fettine.

Sfumare con il vino e fate cuocere per 20-25 minuti.

Tritare il prezzemolo ed unitelo al sugo.



2 Lessare la pasta in acqua bollente salata con 1 cucchiaino di olio per non farli attaccare tra loro, scolateli ed asciugateli.

Intanto passate la mozzarella allo schiacciapastate per ricavarne dei fiocchi.



- 3 In una pirofila mettete 2 cucchiataie di sugo sulla base, poi il primo foglio di pasta, pezzetti di prosciutto cotto, focchi di mozzarella e qualche cucchiataia di sugo.



- 4 Proseguite con questi strati fino ad esaurimento degli ingredienti concludendo con sugo e mozzarella.



- 5 Spolverizzate di parmigiano ed infornate a 160°C per 25- 30 minuti.



