

PRIMI PIATTI

Lasagne ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **lasagne ai funghi** sono l'ideale per chi non ama particolarmente la carne: si tratta di una lasagna in bianco, dove a farla da padroni sono gli aromi ed il sapore dei funghi. Le lasagne ai funghi costituiscono un primo piatto gustoso, leggero e di sicuro successo se avete ospiti a cena.

Un consiglio furbo è quello di averne sempre un po' pronta in congelatore per far esclamare ai vostri amici: ma dove lo trovi il tempo per far tutto?

Fare le lasagne ai funghi non è assolutamente difficile, è un piatto ideale per chi vuole organizzare un bel menù la domenica quando si ha la famiglia a

casa, si può preparare anche in anticipo e riscaldarla al momento giusto. Anzi, fatta riposare un po' è di certo più buona.

Preparate questo piatto e se amate le paste al forno, ecco per voi altre ricette di lasagne:

[lasagne con zucca e porri](#)

[lasagne speck e funghi](#)

[lasagne ai carciofi](#)

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE fogli - 20

FUNGHI misti - 250 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

250 gr

CIPOLLE 1

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 75 gr

FARINA 75 gr

LATTE INTERO 1 l

ZAFFERANO bustina - 1

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne ai funghi, per prima cosa prendete una padella, irroratela con un po' di olio extravergine d'oliva e aggiungeteci la cipolla tagliata finemente; lasciatela stufare per qualche minuto.



2 Aggiungete i funghi tagliati grossolanamente, salate e proseguite la cottura fino a che i funghi non si siano ammorbiditi.





- 3 Nel frattempo preparate la besciamella: prendete una pentola, aggiungete il burro e la farina e mescolate affinché si scioglia il burro e si amalgama bene alla farina.



- 4 Quindi aggiungete il latte e mescolate con un frusta a mano.



5 Aggiungete lo zafferano, il sale e il pepe, mescolate fino a raggiungere la densità preferita.





- 6** A questo punto andate a comporre la lasagna: prendete una pirofila da forno e aggiungete la besciamella sul fondo.



- 7** Proseguite con i fogli di lasagna precotta, un altro strato di besciamella e uno di funghi con una spolverata di parmigiano. Continuate in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.





- 8 Ultimate la lasagna con uno strato di besciamella, parmigiano grattugiato e fiocchi di burro.



9 Mettete in forno a 200-210°C per 20-25 minuti.

Fate riposare la lasagna prima di servirla ai vostri commensali.

