

PRIMI PIATTI

Lasagne ai porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

pasta per lasagne
500 g di funghi porcini freschi (o surgelati)
passata di pomodoro q.b.
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
basilico tritato
prezzemolo tritato
50 g di parmigiano grattugiato
burro
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PER LA BESCIAMELLA

50 g di burro
50 g di farina
600 ml di latte
sale
pepe
noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tritare la cipolla, mettere lo spicchio di aglio intero (da togliere a fine cottura dei funghi) in una padella con poco olio e aggiungere i porcini puliti a pezzetti.



3 Far cuocere per 5 minuti mescolando spesso, quindi aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe e cuocere altri 20 minuti o finchè i funghi sono morbidi. Aggiungere anche il prezzemolo ed il basilico tritati.



- 4 Fare una besciamella piuttosto morbida: far sciogliere il burro, mettere la farina setacciata e far tostare leggermente, aggiungere il latte freddo e far addensare mescolando continuamente, bastano pochi minuti dall'ebollizione. Infine aggiustare di sale, pepe e noce moscata.

Unire alla besciamella 30 g di parmigiano grattugiato (o altro formaggio a piacere).



- 5 Mettere un velo di besciamella sul fondo della pirofila precedentemente imburrata, adagiare il primo strato di lasagne, un po' di sugo di funghi, un po' di besciamella, spolverare di grana e proseguire così con gli altri strati fino all'esaurimento degli ingredienti.



6 Terminare con la besciamella e un'abbondante spolverata di parmigiano. Distribuire in superficie qualche fiocchetto di burro ed infornare a 180°C per circa 25 minuti, lasciar gratinare.



