

PRIMI PIATTI

Lasagne al prosciutto cotto e porri

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Una versione leggera ma al tempo stesso molto saporita delle classiche lasagne. I porri si sposano bene col prosciutto, la besciamella addolcisce il tutto donando morbidezza al piatto.

INGREDIENTI

LASAGNE FRESCHE 320 gr
PROSCIUTTO COTTO (in 2 fette) - 200 gr
PORRI 2
BESCIAMELLA 0,2 bicchieri
VINO BIANCO ½ bicchieri
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 50 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO ½ l
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i porri eliminando la parte verde, divideteli a metà per il lungo e tagliate ogni metà a striscioline di 3 mm circa di spessore.



- 2 Tagliate il prosciutto a cubetti di circa mezzo centimetro di lato. Scaldare qualche cucchiaio d'olio in un tegame piuttosto ampio e rosolate i porri per un minuto.

Unite la dadolata di prosciutto e fate soffriggere per 3 minuti, mescolando. Aggiustate di sale e di pepe.



- 3 Versate il vino e lasciate evaporare a fuoco alto per 5 minuti, mescolando spesso, finchè il

fondo di cottura non risulta cremoso. Abbassate la fiamma e cuocete per altri 3 minuti.



4 Nel frattempo scottate le lasagne in acqua salata.





5 Disponete a strati in una teglia le lasagne, il sugo appena realizzato e la besciamella.



6 Ultimate la lasagna con una spolverata di grana grattugiato e qualche fiocchetto di burro.



7 Infornate a 200°C e cuocete per circa 10 minuti.