

PRIMI PIATTI

# Pasticcio di funghi champignon

di: *viola11*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di lasagne fresche  
1 kg di funghi champignon  
200 g di fontina  
200 g di grana padano.

## PER LA BASCIAMELLA

1 l di latte  
100 g di farina 00  
100 g di burro  
sale  
pepe  
noce moscata.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulire i funghi, tagliarli e trifolarli con aglio, prezzemolo, pepe, sale, olio extravergine d'oliva.



- 2 Scottare la pasta per un minuto nell'acqua bollente, stendere nel tavolo per farla asciugare.



- 3 Preparare la basciamella.



4 Cominciare a fare gli strati :

nella teglia mettere la pasta, la besciamella, i funghi, la fontina, il grana.



5 Infornare per circa 1 ora a 200°C.

