



Lasagna ai funghi porcini

Ingredienti

500 g di sfoglie di pasta fresca
1 kg di funghi porcini
1 spicchio di aglio
600 g di provola o fior di latte
parmigiano grattugiato abbondante
olio extravergine d'oliva

Ingredienti per la besciamella:

80 g burro
80 g farina
1 litro latte

Preparata un giorno in cui avevo voglia di ingrassare...

Lessare per un minuto le sfoglie in acqua bollente salata. Lavare i funghi porcini, tagliarli e metterli in padella, a tritare in abbondante olio e con uno spicchio d'aglio.



Foto 1

Una volta pronti, una metà passarla al mixer e unirla ai funghi rimasti in padella. Intanto preparare la besciamella: formare il roux con farina e burro amalgamare bene ed aggiungere il latte bollente, portarla all'ebollizione, continuare a cuocere ancora per 3 minuti e poi spegnere. Salarla e aggiungere la noce moscata. Prendere uno stampo rettangolare, mettere l'olio sul fondo, uno strato di sfoglia, un mestolo di besciamella, un cucchiaino di crema di funghi porcini, provola a pezzetti e parmigiano abbondante continuare così



fino a chiudere con crema di funghi, besciamella e parmigiano. Mettere in forno a 180° per 15-20 minuti. Servire calda.

Ricetta di [ANNABI74](#)