



LASAGNA FATTA IN CASA CON FUNGHI, COTTO E BESCIAMELLA

paneolio.blogspot.it



Ingredienti:

Per la pasta:

2 uova

200 g di semola rimacinata di grano duro

Per il ripieno:

funghi champignon

prosciutto cotto

parmigiano grattugiato

Olio DANTE

aglio in granuli

Per la besciamella:

50 g di farina

50 g di burro

500 ml di latte

sale

Preparazione:

Impastare le uova e la semola e lasciare riposare l'impasto per una mezz'ora. Poi stenderlo in lunghe strisce. Mettere a bollire dell'acqua e sbollentare la pasta leggermente per pochi minuti e una volta scolata immergerla in acqua fredda. Passare poi in padella i funghi con un filo d'olio e aglio tritato e sale e far cuocere. Per la besciamella mettere a riscaldare il latte in un pentolino. Mentre in una casseruola mettere il burro e la farina a sciogliere. Una volta sciolto bene aggiungere il latte, mescolare bene e aggiustare di sale. Poi iniziare a farcire a strati con i funghi, la besciamella, il prosciutto cotto e il parmigiano. Mettere in forno a 200° per 30/40 minuti. Fino a che non si fa una crosticina.