



LASAGNE VERDURE E FUNGHI

blog.giallozafferano.it/giovanaincucina/



Ingredienti:

Olio Dante
farina 00
brodo
pestato di verdure
funghi
lasagne

Preparazione:

Fare la besciamella facendo un roux caldo con olio e farina, poi lontano dai fornelli amalgamarci il brodo caldo. La besciamella deve risultare densa. Alla besciamella unire il pestato di verdure. Pulire i funghi, tagliarli a listarelle e sbollentarli. Prendere una pirofila: ungerla con l'olio, poggiarci una lasagna, uno strato del composto besciamella-pestato e qualche listarella di fungo. Ripetersi per tutti gli strati (io ho fatto 6 strati). Sopra all'ultimo mettere una grattata di parmigiano. Metterlo in forno preriscaldato per 15 minuti a 200°.