

Lasagne ai porcini

Le **lasagne ai porcini** si realizzano lessando la pasta in acqua bollente scolandola al dente e disponendola poi in una pirofila alternando gli strati di lasagne con un condimento a base di besciamella e funghi. Ecco i passaggi per le lasagne ai porcini.



INGREDIENTI

- 200 g **Lasagne all'uovo**
- 1/2 litro **Latte**
- 40 g **Farina**
- 40 g **Burro**
- 600 g **Funghi porcini (se secchi dimezzare la quantità)**
- 1 ciuffo **Prezzemolo**
- 80 g **Parmigiano grattugiato**
- 1 **Aglione a spicchi**
- 1 pizzico **Noce moscata**
- q.b. **Olio extravergine d'oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Lavate, sfogliate e tritate il prezzemolo. Pulite i funghi porcini, affettateli, rosolateli in una padella con l'olio e l'aglio, salate e spolverate con il prezzemolo.



Per preparare la besciamella: in un pentolino versate il latte e portatelo a ebollizione; in una casseruola tostate la farina con il burro ammorbidito, versate il latte, mescolate, cuocete per 15 minuti, unite la noce moscata grattugiata, salate e pepate.



Cuocete le lasagne in acqua salata per qualche minuto, raffreddatele in acqua, sgocciolatele e asciugatele.



In una pirofila imburrata versate un poco di besciamella, poi create uno strato di lasagne e proseguite alternando besciamella, funghi e lasagne, terminando con la besciamella ed il parmigiano. Cuocete in forno a 190 °C per 20 minuti.