

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Lasagne con funghi porcini e speck

Strawberry · Thursday, November 19th, 2009

Ingredienti: (4 persone)

- 250 gr di sfoglia di pasta all'uovo
- uno spicchio d'aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- gr 400 di porcini
- un ciuffo di prezzemolo
- 200 gr di speck
- gr 300 di besciamella
- burro
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- sale e pepe q.b

Preparazione:

Mettere a rosolare i funghi con poco olio e lo spicchio d'aglio, dopo averli lavati e fatti a fettine, aggiungete il vino, salate e pepate.

una volta cotti, a fuoco spento aggiungete la besciamella e il prezzemolo tritato. Nel frattempo lessate le sfoglie di pasta, scolatele, freddatele in acqua fredda e fatele sgocciolare. In una teglia imburrata fate uno strato di pasta, crema di funghi, speck e parmigiano. Fate questa operazione ancora una volta. Mettete la teglia al forno per 20 minuti a 190°.

This entry was posted on Thursday, November 19th, 2009 at 3:08 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.