

PRIMI PIATTI

Lasagnette di carta da musica e funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

CALORIE

544 kcal

Ingredienti per 4 persone

Besciamella pronta	400 g
Misto di funghi surgelati	300 g
Pane carta da musica	240 g
Mozzarella	100 g
Formaggio Grana Padano	
Burro	30 g
Passata di pomodoro	50 g
Brodo	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Scaldate il brodo. Cuocete nel burro i funghi, a pezzetti ma ancora surgelati; salateli e pepateli. Intiepidite la besciamella e diluitela con un mestolino di brodo.
- 2 Tuffate nello stesso un terzo della carta da musica, quindi estraetela con una paletta forata. Fatene uno strato in 4 tegliette da forno da porzione (o in un'unica pirofila).
- 3 Copritelo con strati alternati di mozzarella a fette, funghi, besciamella, grana grattugiato e altra carta da musica ammorbidita nel brodo.
- 4 Guarnite l'ultimo strato di carta da musica con besciamella, pezzi di fungo, grana grattugiato e passata di pomodoro. Infornate a 190 gradi per 20 minuti. Vino consigliato: Gutturnio dei Colli Piacentini.