

Le ricette di Giuly - Lasagna Bianca Ai Funghi

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una versione alternativa della lasagna classica.

INGREDIENTI:

x la besciamella:

- 1 L di latte
- 80 g di burro
- 3 cucchiaini di farina
- sale q.b
- noce moscata q.b

x le lasagne:

- 1 decina di foglie di pasta fresca per lasagne
- 1 kg di funghi (anche surgelati)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 100 g di formaggio grattugiato
- fettine di mozzarella q.b
- olio q.b
- sale q.b

PROCEDIMENTO:

In una padella versare dell'olio, il sale, l'aglio e il prezzemolo, aggiungere i funghi e fare cuocere fino a che l'acqua che rilasciano sarà riassorbita (ci vorranno una ventina di minuti).

Nel frattempo preparare la besciamella: Scaldare in un pentolino il latte mentre in un altro si scioglie il burro; aggiungere la farina al burro fuso e mescolare con una frusta in modo da formare un composto chiamato rou.

Aggiungere poco alla volta il latte caldo e continuare a mescolare per qualche minuto, aggiungendo verso la fine una spolverata di noce moscata e sale.

Prendere circa una tazza di besciamella e metterla da parte quindi prendere i funghi, versarli nel resto della besciamella e mescolare.

Distribuire la besciamella messa da parte sul fondo di una teglia e alternare pasta sfoglia, composto funghi e besciamella, mozzarella fino all'ultimo strato dove non si metterà più la mozzarella ma il formaggio grattugiato fino a ricoprire la teglia.

Mettere in forno preriscaldato a 180 °C per 20/25 minuti. Togliere dal forno, lasciare riposare per una decina di minuti e servire. Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/08/2024

Salvato in PDF in data: 17/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-22/10/08/2024/>