LASAGNE AI PORCINI E PECORINO

Ingredienti Menù

160 g Roux Bianco - BN1X

300 g Grancrema di Pecorino - KG1

400 g Gransalsa di porcini - BV1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Noce moscata

20 gr Burro

120 gr Prosciutto cotto a fette

100 gr Parmigiano reggiano

1 litro Latte

250 gr Pasta sfoglia

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

(Per 6 persone)

Con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta fresca e tagliarla a losanghe. In abbondante acqua salata scottare le losanghe di pasta, quindi raffreddarle in acqua fredda e successivamente asciugarle su di un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione il latte e successivamente sciogliervi il roux bianco; aggiungere 50 g. di parmigiano grattugiato, una grattatina di noce moscata e aggiustare di sale. A questo punto incorporare nella besciamella la Gransalsa ai porcini, la Grancrema di pecorino e un altro poco di parmigiano. Imburrare una pirofila e distribuirvi sul fondo un velo di besciamella ai porcini; ricoprire con le losanghe di pasta e farcire alternando la besciamella, il prosciutto cotto e una spolverata di parmigiano grattugiato. Ricoprire con altra pasta fresca e ripetere la successione degli ingredienti fino a ottenere quattro strati, avendo cura di eliminare il prosciutto cotto dalla farcitura dell'ultimo strato. Cuocerle in forno a 180° per circa mezz'ora, poi sfornarle e lasciarle riposare dieci minuti. Servirle ben calde.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)