



# *1 primi piatti vegetariani*

## LASAGNE ALLA CREMA DI GRANA E FUNGHI



### *Ingredienti*

18 SFOGLIE PER LASAGNE  
.....  
200 g GRANA  
.....  
500 g FUNGHI PORCINI  
.....  
50 g BURRO  
.....  
80 g PANNA  
.....  
150 ml DI LATTE  
.....  
1 SPICCHIO DI AGLIO BIANCO  
PIACENTINO  
.....  
OLIO EVO, SALE E PEPE

### *Procedimento*

- Per la crema, fondete 20 g di burro, aggiungete il latte con la panna e portateli a leggera ebollizione. Unite il grana e mescolate fino ad ottenere una salsa cremosa e vellutata. Condite con pepe a vostro piacere.
- Dopo aver pulito e tagliato i funghi, scaldate un filo d'olio con 20 g di burro, unite lo spicchio d'Aglio CO.P.A.P. e una volta dorato eliminatelo. Aggiungete i funghi, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 30 minuti.
- Lessate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata poche per volta, scolatele e lasciatele asciugare su un telo da cucina.
- Imburrate una pirofila e procedete con uno strato di lasagne, uno di crema di parmigiano e uno di funghi fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminate con un ultimo strato di pasta e completate con grana e fiocchetti del burro restante.
- Mettete la pirofila nel forno caldo a 180° per 20 minuti.