

La cucina  
filmataLasagne con fonduta  
di **Asiago**

☆☆☆ facile

30' + il riposo

1 h

€€€

GLI ATTREZZI  
SU MISURA

## ● La lasagnera

Per cuocere le lasagne va bene una teglia antiaderente. Pratica, si lava in in lavastoviglie. (Lasagnera, Guardini, in varie misure, da 7 €).



## ● La paletta

Tutta in acciaio, elegante e funzionale, perfetta per tagliare sollevare i quadrotti di lasagne senza romperle. (Pala Factotum, Giannini, da 16 €).



Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 100 g di farina di grano saraceno
- 200 g di farina 00 + 3 uova
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

Per il condimento:

- 400 g circa di funghi porcini
- 150 g di cappelli di champignon
- 4-5 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1,5 dl di latte + 300 g di **Asiago**
- 100 ml di panna fresca
- 2 tuorli + 40 g di burro
- 30 g di grana padano grattugiato
- 1 cucchiaino di farina
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

380 cal/porzione

**1** **Preparate la pasta.** Mescolate le farine, unite le uova e l'olio e impastate energicamente per 15 minuti. Avvolgete la pasta in pellicola e fatela riposare per circa 1 ora a temperatura ambiente.

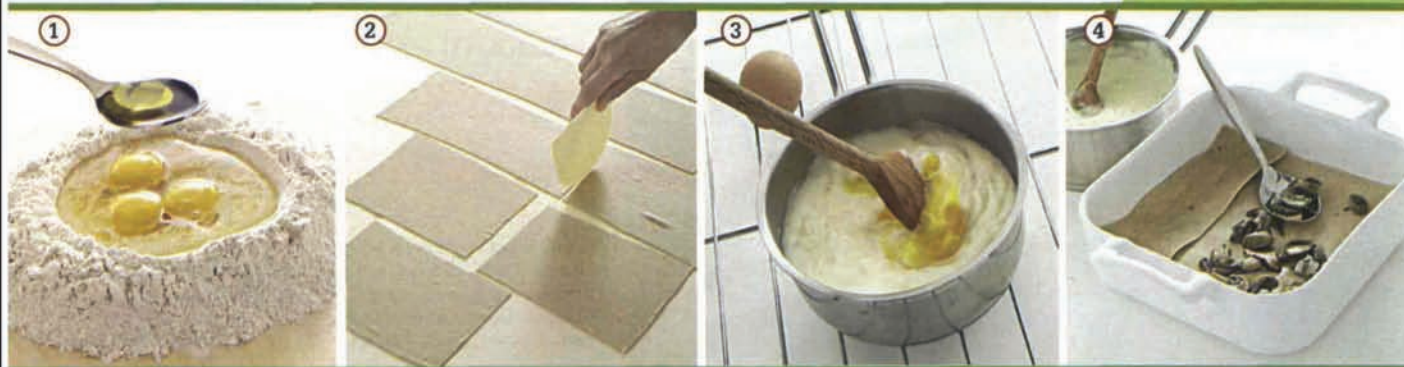
**2** **Tagliate le lasagne.** Stendete la pasta molto sottile a mano o con la macchina (vedi box a pag. 34) e ricavate tanti rettangoli larghi quanto la vostra teglia.

**3** **Fate il condimento.** Tagliate il formaggio a cubetti, spolverizetelo con la farina, mescolate, poi aggiungete il latte e la panna. Fate riposare per almeno 1 ora. Trasferite tutto su un bagnomaria caldo e fate sciogliere il formaggio mescolando. Incorporate i tuorli e togliete dal fuoco.

**4** **Complete.** Pulite i funghi (vedi box a pag. 30) e affettateli. Scaldate un filo di olio e 20 g di burro in una padella con l'aglio schiacciato e fatevi saltare i funghi per 10 minuti. Salate, pepate e unite il prezzemolo tritato. Scottate 2-3 rettangoli di pasta per volta in acqua bollente salata, Sgocciolateli e raffreddateli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Stendetela su un vassoio e separate ciascuno strato di pasta con carta da forno. Ungete una pirofila con 10 g di burro alternate strati di pasta di funghi e fonduta e tenendo 2 cucchiari di funghi da parte. Terminate con la fonduta, spolverizzate con il grana padano e irrorate con il burro fuso rimasto. Coprite e cuocete in forno già caldo a 180° per 25 minuti; scoprite e cuocete per altri 10 minuti. Decorate con i funghi rimasti.

Lasagne  
sprint

Soffriggete 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio tritati con un filo d'olio, rosolatevi 400 g di funghi misti puliti e affettati, poi unite 7 dl di passata di pomodoro, 2 cucchiari di basilico e prezzemolo tritati, sale, pepe e cuocete per 15 minuti. Scaldate 1/2 litro di besciamella pronta e incorporatevi 100 g di taleggio a dadini e un pizzico di noce moscata. Imburrate una pirofila rettangolare e disponetevi a strati, alternanti, 230 g di pasta fresca per lasagne (che non necessitano di precottura) sugo di funghi, besciamella e grana padano grattugiato; terminate con besciamella, sugo di funghi messo al centro e formaggio. Cuocete le lasagne in forno a 180° per 25 minuti circa, finché si sarà formata una crosticina dorata. Servite, se vi piace, decorando con funghi trifolati e basilico a strisciole.





**I PRODOTTI GIUSTI**



Per le lasagne scegliete una farina di grano saraceno di qualità, che possa legare bene con quella bianca.

Malino Rossetto, 500 g, a 2,60 €



La panna arricchisce la fonduta. Questa è pastorizzata, digeribile anche da chi è intollerante al lattosio. Panna Accadi ad Alta Digeribilità, Granarolo, 250 ml, a circa 1,55 €

**LETTURE GOLOSE**



**Andar per funghi** è una passione, una sapienza antica che consente di distinguere le varietà mangerecce da quelle tossiche o velenose. Questo volume presenta 100 schede di riconoscimento che illustrano i principali funghi commestibili, 150 ricette, più consigli su come pulirli e conservarli. **I funghi. Riconoscerli e cucinarli, Mondadori Editore, a 18 €.**