PRIMI PIATTI

Lasagnata alle gambesecche

INGREDIENTI:
500 g di lasagne all’uovo.
300 g di ragù di steccherini o di altri funghi di gusto non troppo accentuato e privi di un forte aroma (ricetta RAGU’ DI STECCHERINI in primi piatti).
300 g di cappelli di gambesecche (Marasmius oreades).
150 g di formaggio grana grattugiato.
2 dl di latte fresco intero.
100 g di burro.
1 cucchiaio di farina bianca 00.
Noce moscata.
Pepe nero.
Sale.
1 cucchiaio d’olio.

PREPARAZIONE
Tostate la farina con 30 g di burro, unite il latte e un po’ di sale e, sempre mescolando, preparate una besciamella di medio spessore. Aromatizzate con una grattugia tina di noce moscata. Mettete le gambesecche in un tegame con 20 g di burro, sale e pepe nero e cuocetele a fiamma vivace fino ad evaporazione della loro acqua di vegetazione. Cuocete le lasagne in acqua bollente salata aggiungendo l’olio per evitare che attacchino tra loro. In una pirofila unta di burro sovrapponete, ripetendoli due volte, i seguenti strati: pasta, una lieve spalmata di ragù, formaggio grattugiato, pasta, gambesecche, besciamella. Finite con il restante burro a fiocchetti e passate in forno a calore medio basso per un quarto d’ora circa. Una variante prevede la rinuncia al ragù di steccherini, con ovvio aumento della dose di gambesecche.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150