



GIRELLE DI LASAGNA CON COTTO E PORCINI

Difficolt: Facile



Alternativa molto sfiziosa alla classica lasagna, gli ingredienti sono gli stessi, cambia solo la disposizione e l'effetto finale, farete sicuramente colpo sui vostri ospiti. Con i condimenti potete dare libero spazio alla vostra fantasia, come nel caso delle lasagne ... ragÃ¹, pesto, carciofi, ecc...

- besciamella 500ml.
- funghi porcini secchi 80gr.
- lasagna sfoglie per 250gr.
- parmigiano 50gr.
- prosciutto cotto 150gr.
- aglio 1 spicchio
- olio
- sale

Mettere a sbollentare per circa 2 minuti le sfoglie in acqua bollente e salata con un goccio di olio, scolarle, io uso lo scolapasta.

Far rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida per circa una ventina di minuti, strizzarli e metterli a soffriggere in padella con dell'olio e uno spicchio di aglio



Preparare la besciamella seguendo [qui](#) la ricetta passo passo.

Ora possiamo procedere all'assemblaggio del nostro piatto

Disporre una sfoglia su un tagliere, ricoprirla con un leggero strato di besciamella

Poi i funghi porcini



CosaCuciniamo.it



CosaCuciniamo.it

La fetta di prosciutto cotto, cercando di coprire l'intera superficie



CosaCuciniamo.it

Poi arrotoliamo delicatamente la sfoglia
E la tagliamo in tre parti uguali ... ecco le nostre girelle



Prendiamo una teglia, ricopriamo il fondo con uno strato di besciamella e posizioniamo le nostre girelle in verticale, in modo appunto da vedere il vortice nella parte superiore



Una bella colata di besciamella molto liquida, cosÃ¬ che filtra bene tra una girella e l'altra e all'interno; e una bella spolverata di parmigiano



In forno a 180° per circa 30 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata
Mangiare calde, buon appetito
e alla prossima ricetta ;)