

LASAGNE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova fresche,
- 2 uova sode,
- 400 g di farina,
- 500 g di funghi porcini,
- 300 g di ricotta,
- burro.

Fate una sfoglia mettendo su 1 tavola la farina e 4 uova.

Lavoratela fino ad ottenere una pasta omogenea; spianatela con il matterello e ritagliate 2 rettangoli.

Imburrate una pirofila e sistemateci un rettangolo di pasta.

Pulite i funghi, affettateli e passateli nel burro con un po' di sale.

Versate i funghi nella pirofila, sopra la pasta, e coprite con la ricotta, le uova sode affettate e il secondo rettangolo di pasta.

Sbattete l'uovo rimasto e bagnateci tutta la superficie della sfoglia.

Infornate per 25 minuti.