



PASTA

Lasagne allo yogurt greco e funghi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL CONDIMENTO

600 g di Funghi champignon

200 g di Yogurt greco

180 g di Scamorza

60 g di Pecorino grattugiato

600 ml di Besciamella

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla dorata

20 g di Burro

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Menta fresca

Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate gli champignon, tagliando via la parte terrosa; passateli velocemente sotto un filo d'acqua, ma non lasciateli a mollo. Tagliateli a pezzetti abbastanza regolari.
- Sbucciate la cipolla e l'aglio, tritateli finemente e fateli appassire per circa 5 minuti, a fuoco basso, in un tegame con un filo d'olio. Alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi unite i funghi preparati e fateli saltare per 2 minuti. Aggiungete la menta spezzettata e continuate a cuocere a fuoco medio per circa 8 minuti; salate e pepate a metà cottura.
- Versate nel tegame del sugo lo yogurt greco e la [besciamella](#) (lasciate da parte un po' di quest'ultima), mescolate e scaldate per pochi secondi, quindi regolate di sale e spegnete.
- Bagnate una pirofila con la besciamella tenuta da parte; appoggiatevi uno strato di [lasagne](#) e condite con una parte del sugo di funghi, yogurt e besciamella preparato, un po' di pecorino grattugiato e delle fettine sottili di scamorza.
- Continuate alternando pasta, sugo di funghi, pecorino e scamorza, poi concludete con uno strato di pasta e le ultime fettine di scamorza. Condite con dei fiocchetti di burro, spolverate con parmigiano e mettete in forno riscaldato a 200°C per 30 minuti circa; lasciate riposare in forno per qualche minuto e servite.

Carla Marchetti