

# Lasagne Valdostane

Una succulenta ricetta di una vecchia amica di mamma. Per noi bolognesi una lasagna senza ragù di carne è un po' dura da accettare, ma questa è ottima !

Ingredienti:

Sfoglia normale gialla, fatta con 3 /4 uova (o circa 500/600 gr di pasta pronta).

Per il ragù:

- prosciutto crudo 1 etto
- prosciutto cotto 2 etti
- funghi surgelati misti (1 o 2 buste a seconda della grandezza)
- panna fresca 1/4 di lt.
- Sale e pepe

Per la besciamella:

- 1 lt di latte
  - burro e farina q.b.
  - Panna fresca 1/4 di lt.
  - Formaggio emmenthaler 1 etto
  - sale
- Abbondante parmigiano grattugiato per condire.

Preparare la sfoglia secondo il procedimento solito, e tagliarla a quadri per le lasagne, lessarla per un minuto in acqua bollente salata e stendere i quadri di sfoglia su un canovaccio pulito facendo asciugare.

Preparare il ragù rosolando bene i prosciutti in pochissimo burro, fare cuocere per pochi minuti senza seccarli, dopodichè aggiungere la panna. Fare tirare per un paio di minuti e spegnere il fuoco.

A parte, rolosare i funghi in un po' d'olio per qualche minuto, e unire al ragù già preparato.

Preparare la besciamella come al solito, stemperando il burro e la farina, un po' di sale, poi unire poco latte per non formare grumi, e successivamente tutto il latte rimanente. Cuocere per 2 o 3 minuti dal momento del bollore, sempre mescolando. Alla fine, unire la panna e l'emmenthaler tagliato a dadini, finchè non sarà completamente sciolto.

Comporre le lasagne alternando strati di pasta, ragù, besciamella e abbondante parmigiano grattugiato. Terminare con il parmigiano.

Cuocere in forno caldo (180°) per circa 30/40 minuti.