

Lasagne crema di robiola e funghi porcini

Le **lasagne crema di robiola e funghi porcini** sono un ricco primo piatto adatto alle feste o alle occasioni speciali. Si possono preparare sia con le lasagne fresche, sia con quelle secche che si comprano già pronte e che abbreviano di molto la preparazione del piatto.

Le **lasagne crema di robiola e funghi porcini** si possono preparare un giorno prima e lasciare in frigorifero fino al momento di gratinarle. Per risparmiare un po' sul costo della preparazione si possono utilizzare anche funghi misti, basteranno un pochino di porcini per dare sapore a tutti gli altri.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **675Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per preparare i funghi

- 500 g di funghi porcini
- 8 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per preparare la crema di robiola

- 100 ml di latte
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 300 g di robiola
- Noce moscata

Per completare la preparazione

- 250 g di Pasta all'uovo stesa in sfoglie (lasagne)
- Sale
- Burro per la teglia
- 400 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- 30 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

Per preparare i funghi

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e pulirli con un panno umido per eliminare i residui di terra. Se sono molto sporchi sciacquarli rapidamente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna.
- Mettere in una padella piuttosto capace l'olio con l'aglio spellato e affettato. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo e unire i funghi.
- Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, quindi versare il vino.
- Lasciar evaporare per un paio di minuti il vino a fiamma vivace, quindi aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10 minuti.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo.
- A fine cottura regolare di sale, unire il prezzemolo tritato e lasciar insaporire a fiamma spenta e padella coperta.

Per preparare la crema di robiola

- Scaldare il latte fino a quando non comincia a emettere un leggerissimo fumo, quindi spegnere, unire il Parmigiano grattugiato e mescolare bene fino a quando non si è sciolto. Lasciar intiepidire.
- Mettere la robiola in una terrina, unire il latte ed amalgamare il tutto dapprima con una forchetta, quindi con una frusta per ottenere un composto omogeneo.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

- Unire una generosa grattugiata di noce moscata e mescolare.

Per completare la preparazione

- Mettere in una larga casseruola abbondante acqua, portarla a bollore, unire un cucchiaino di sale grosso, un filo d'olio e lessare le lasagne, poche per volta, per appena un minuto.
- Appena scottate ritirarle su un vassoio coperto da uno strofinaccio pulito.
- Ungere una teglia di 18x25 o simile con il burro, quindi unire un velo di salsa di robiola e qualche cucchiata di pomodoro.
- Disporre uno strato di sfoglia. Condire con uno strato di crema di robiola, qualche cucchiaino di pomodoro e parte dei funghi. Mettere un altro strato di pasta e continuare ad alternare gli ingredienti. Soltanto nell'ultimo strato non mettere i funghi, ma terminare con robiola, pomodoro ed il Parmigiano Reggiano.
- Coprire la teglia con alluminio ed infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti.
- Togliere l'alluminio e proseguire la cottura per altri 10 minuti. Se occorresse alla fine accendere qualche minuto il grill per far ben dorare la superficie.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa lasagna è ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.