

# Lasagne con funghi e prosciutto cotto



## Ingredienti:

250 g lasagne fresche

450 g funghi champignon

100 g prosciutto cotto

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

500 ml besciamella

850 g pomodori pelati

parmigiano grattugiato

sale

Mettete nella pentola la cipolla, la carota ed il sedano tritate, 1 cucchiaio d'olio di oliva ed i funghi congelati.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 15 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Aggiungete i pomodori pelati tagliati a pezzi ed il sale.



Coprite e continuate a fiamma alta per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Preparate la teglia unta con burro e spolverata con pangrattato.



Sul fondo distribuite un mestolo di sugo...



...poi la sfoglia, sopra ancora sugo, una fetta di prosciutto...



...poi un mestolo di besciamella e una bella spolverata di parmigiano.



Continuate in questa ordine finché finite gli ingredienti.  
Sopra dovete avere un po di sugo, besciamella e parmigiano.  
Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande  
a fiamma alta 10 minuti, poi fiamma media 20 minuti. Spegnete  
il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete la teglia e lasciate riposare ancora 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.