

# Lasagne funghi e formaggio



## Ingredienti:

300 g sfoglie fresche lasagne

300 g funghi misti surgelati

200 g taleggio o altro formaggio a piacere

500 ml besciamella

200 g passato di pomodoro

1 bicchiere di latte ( 200 ml )

2 spicchi d'aglio

parmigiano q.b.

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, l'aglio ed il prezzemolo tritate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete i funghi surgelati.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate 1 volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Unite i funghi alla besciamella insieme a mezzo bicchiere di latte e passata di pomodoro. Salate e pepate.



Amalgamate bene il tutto. Mettete un mestolo della besciamella ai funghi sul fondo della pentola. Proseguite con un strato di sfoglia di lasagne. Coprite con un altro mestolo di besciamella ai funghi e pezzettini di taleggio.



Continuate nella stessa ordine finché finite gli ingredienti. Sopra dovete avere la besciamella e formaggio. Spolverate con parmigiano grattugiato e aggiungete metà bicchiere di latte sui bordi.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 4 minuti poi fiamma bassa per 20 minuti. Asciugate il coperchio sotto 4 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.