

# 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.