



Microonde: Lasagne ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - microonde - champignon - pasta

Ingredienti (per 4 persone):

450 g. di funghi tipo champignon

1 scalogno

1 gambo di sedano

1 carota

lasagne fresche

parmigiano reggiano

olio e sale q.b.

2 cucchiaini di acqua

una noce di burro

In una padella adatta al microonde fate scaldare un po' d'olio con il sedano, la cipolla e la carota tritati finemente. Dopo qualche minuto aggiungete due cucchiaini di acqua e continuate la cottura fino a quando l'acqua non sarà evaporata. Al termine della cottura, coprite e fate cuocere 10 minuti a potenza media, mescolando ogni tanto e aggiungendo acqua se necessario. Continuate la cottura per altri 5 minuti senza coperchio e lasciate riposare 2 minuti. Frullate il ragout di funghi grossolanamente. Ungete con un po' di burro una pirofila adatta al microonde e cominciate a comporre le lasagne cominciando con uno strato di sugo e un po' di parmigiano grattugiato. Regolatevi in modo che l'ultimo strato sia di sugo. Prima di infornare spolverate con abbondante parmigiano. Coprite e cuocete alla massima potenza per 15 minuti. Fate riposare almeno cinque minuti prima di servire.