



Lasagne ai formaggi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - pasta - formaggi misti

Ricetta veloce per chi non ha tempo e vuol fare bella figura, gusto leggero

Ingredienti:

1 confezione di lasagne da 500 g
200 g di burro
1 litro di latte
noce moscata
50 g di farina
1 mozzarella da 200 g
150 g di asiago
100 g di gorgonzola
150 g di fontina, (ho il taleggio).
150 g di emmenthal
30 g di burro a fiocchetti
200 g di formaggio grattugiato
sale
pepe

Procedimento:

preparare la besciamella sciogliendo il burro, aggiungere la farina da fare assorbire e unire il latte, continuando a mescolare, unire il sale, il pepe e la noce moscata. Fare addensare leggermente. Cospargere la teglia con la besciamella, e dei fiocchetti di burro, disporre uno strato di lasagne, uno di besciamella, e i formaggi precedentemente tagliati a fettine sottili, il gorgonzola a pezzetti, il formaggio grattugiato e fiocchetti di burro. Continuare con altri 3 strati e finire con la besciamella, formaggio grattugiato e fiocchetti di burro. Infornare a 180° per 15-20 minuti.

