Ricetta: **Girelle di lasagne**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ed ecco la mia ricetta per Carnevale, le girelle di lasagne con prosciutto cotto e funghi porcini. Ero alla ricerca di un'idea diversa per preparare le lasagne quest'anno e sono incappata nella ricetta di queste simpatiche girelle ai funghi, così mi sono subito messa all'opera e ho preparato questo primo piatto che, visto il successo che ha avuto, replicherò' anche per questa domenica. Se non vi va di preparare la classica lasagna di carnevale o se comunque volete un primo piatto un pò diverso, vi consiglio di provare questa ricetta. Ora vi saluto perche' stamattina sono in ritardassimo su tutta la linea e per chi me lo chiedeva...beh dopo 2 settimane di insistenza sono finalmente riuscita a far mangiare la pera grattugiata ad Elisa, della serie... Chi la dura la vince ;) buon fine settimana a chi passa di qui, baci baci

Ingredienti per 4 persone:
250 gr di sfoglie di lasagna
60 gr di funghi porcini secchi
150 gr di prosciutto cotto
150 gr di formaggio tagliato alla julienne
500 ml di besciamella
1 spicchio di aglio
sale
olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare le girelle di lasagne ai funghi porcini

Fate bollire una pentola con l'acqua, salare aggiungere un cucchiaio di olio e in essa fate cuocere le sfoglie di lasagne un paio di minuti.Sollevate ora le sfoglie e adagiarle su un telo per farle asciugare

Fate saltare i funghi porcini, che avrete prima fatto rinvivire in acqua tiepida per 20 minuti, in una padella con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio.Nel frattempo preparare la besciamella

Prendere un rettangolo di pasta per volta , adagiarlo sulla carta alluminio e cospargerlo con un velo di besciamella

Ricoprite con il prosciutto cotto, i funghi e infine aggiungere il formaggo tagliato alla julienne.

Arrotolare la pasta su se stessa, fino a formare un rotolo, avvolgerla nell' alluminio e procedere nello stesso modo per tutte le sfoglie di lasagna. Mettere i rotoli in freezer a rassodare per una ventina di minuti.

Riprendere ora i rotoli e tagliarli a fette di 2/3 centimetri di spessore.

Disporre le girelle di lasagne in una teglia da forno in cui avrete spalmato uno strato di besciamella

Ricoprire il tutto con la besciamella rimasta e infornare a 180°

Far cuocere le girelle di lasagne al prosciutto e funghi per circa 30 minuti, o finché la superficie della besciamella non sarà appena dorata.

Servire e buon appetito

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO