

Lasagne con porri, ricotta e pecorino



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Ritaglia la pasta della misura della pirofila, scottala per 1' in acqua bollente salata con l'aggiunta di un goccio di olio; scolala e stendila su un panno. Taglia i porri a fettine sottili eliminando la parte verde, in un tegame fai rosolare la pancetta con 2 cucchiaini di olio, unisci i porri, sala e cuoci a fuoco basso per 3-4'. Mescola in una ciotola la ricotta con il pecorino e un pizzico di sale e pepe. Imburra la pirofila, sul fondo fai uno strato di pasta, copri con la ricotta, la pancetta e i porri e prosegui così fino a finire gli ingredienti.

Distribuisce sulla superficie il restante burro e passa in forno a 180° C per 10.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di pasta fresca all'uovo

- 2 porri
- 150 g di ricotta
- 4 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 3 cucchiaini di olio EV
- 80 g di pancetta a cubetti
- 60 g di burro
- sale e pepe