

## Lasagne di porri e asiago



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Lava e taglia ad anelli il porro e lascialo stufare a fiamma bassissima con una noce di burro ed un filo di olio. Scalda il latte e fondi il burro in un padellino. Unisci la farina al burro e falla imbiondire. Versa il composto nel latte bollente e continua a mescolare con una frusta fino a che la besciamella comincia ad addensarsi leggermente; sala e profuma con poca noce moscata, versa in una terrina e lascia intiepidire.

Taglia l'asiago a dadini ed uniscilo alla besciamella in modo che si sciolga leggermente. Metti a bollire la pasta per 1 min. in acqua salata e scola su un canovaccio.

Imburra una pirofila da forno ed alterna la pasta cotta con strati sottili di porri stufati e besciamella all'asiago. Termina con i porri e spolvera con il parmigiano. Inforna a 190° C per 20 min. e servi le lasagne calde e filanti.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 550 di pasta fresca all'uovo in fogli per lasagne
- 1 porro grosso
- 1 cucchiaio di olio EV d'oliva
- 1 noce di burro
- 100 ml di brodo vegetale
- 2 cucchiari di parmigiano
- sale
- **Per la besciamella:**
- 1/2 lt di latte intero
- 40 gr di burro
- 40 gr di farina bianca "00"
- 250 gr di asiago
- noce moscata
- sale