

Lasagne Ai Funghi

Fate una sfoglia mettendo su 1 tavola la farina e 4 uova. Lavoratela fino ad ottenere una pasta omogenea; spianatela con il matterello e ritagliate 2 rettangoli. Imburrate una pirofila e sistemateci un rettangolo di pasta. Pulite i funghi, affettateli e passateli nel burro con un po' di sale. Versate i funghi nella pirofila, sopra la pasta, e coprite con la ricotta, le uova sode affettate e il secondo rettangolo di pasta. Sbattete l'uovo rimasto e bagnateci tutta la superficie della sfoglia. Infornate per 25 minuti.

Ingredienti

5 Uova Fresche
2 Uova Sode
400 G Farina
500 G Funghi Porcini
300 G Ricotta
Burro

Note

Preparazione: 35 minuti.