

# Lasagne Dorate

Lessate poche lasagne alla volta; passatele sotto l'acqua fredda e poi stendetele su un telo. Preparate la besciamella e a fine cottura unite i due tuorli sbattuti con un po' di formaggio grattugiato. tritate il prosciutto cotto. Imburrate una pirofila, fate uno strato di lasagne, sopra disponete le uova sode, alcuni fiocchetti di burro, fettine di fontina e formaggio grattugiato, besciamella. Continuate gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Finite con la besciamella e fiocchetti di burro. Mettete in forno caldo per mezz'ora.

## Ingredienti

450 G Pasta Tipo Lasagne  
50 G Burro  
150 G Prosciutto Cotto  
300 G Formaggio Fontina A Fettine  
2 Tuorli D'uovo  
50 Cl Besciamella  
4 Uova Sode  
Formaggio Grattugiato  
Sale

## Note

Preparazione: 30 minuti.