

LASAGNE CASTELMAGNO E SALUMI

Ingredienti per 4 persone:

200g di pasta fresca all'uovo per lasagne;
120g di prosciutto cotto;
120g di salame Milano;
120g di coppa;
250ml di besciamella;
200g di formaggio castelmagno;
80g di grana padano;
20g di burro;
Sale, pepe.

Preparazione:

Accendete il forno a 200°. Tritate grossolanamente il prosciutto, il salame e la coppa; unite un abbondante pizzico di pepe alla besciamella.

Imburrate la pirofila e distribuite sul fondo un velo di besciamella, stendete uno strato di pasta, quindi ancora besciamella; proseguite con un po' di salumi, qualche fettina di castelmagno ed una spolverata di grana grattugiato fino ad esaurire gli ingredienti. Terminate con pasta, besciamella e grana.

Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti, mettete la pirofila in forno e cuocete per circa 30 minuti.

Appena la superficie della pasta risulterà dorata sfornatela ed aspettate una decina di minuti prima di portarla a tavola.