

## LASAGNA FUNGHI E BRIE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- latte (150ml)
- 2 cipolle
- lasagne secche (400g)
- besciamella pronta (500ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (150g)
- Magia di Funghi Findus (500g)
- Brie (250g)

### Come si prepara

Mettete in una padella un paio di cucchiari di olio, le cipolle tagliate sottili e uno spicchio d'aglio.

Quando l'aglio sarà dorato toglietelo e aggiungete i funghi ancora surgelati e fateli cuocere fino a quando saranno morbidi ma non sfatti. Regolate di sale e pepe.

Nel frattempo diluite la besciamella già pronta con il latte e tagliate il formaggio a pezzetti.

In una teglia da forno fate uno strato di lasagne quindi coprite con i funghi, distribuite il Brie, fate uno strato di besciamella abbastanza liquida, quindi cospargete di parmigiano abbondante.

Continuate nello stesso modo, alternando gli strati e finite con la besciamella e il parmigiano.

Mettete in forno caldo a 200 gradi e cuocete per almeno 40 minuti, o comunque fino a che si sarà formata una bella crosticina croccante.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 70

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	177 kcal
-------------------	----------



741 kJ

## Tags

occasioni speciali, pasta, piatti unici, new, mediterranea, Magia di Funghi Findus

