Lasagne al sugo di funghi

- Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

- 400 gr. di farina 00
- 4 uova

Per il sugo e il condimento

- 400 gr. di funghi misti o porcini freschi
- 700 gr. di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di basilico e prezzemolo tritati
- grana grattugiato q.b.
- olio extra vergine d’oliva q.b.
- sale q.b.

Per la besciamella

- 1/2 litro di latte
- 50 gr. di farina 00
- 50 gr. di burro
- 100 gr. di taleggio o fontina
- noce moscata q.b.
- olio extra vergine d’oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Facciamo la fontana di farina sulla spianatoia e, nell’incavo, versiamo le uova sgusciate. Lavoriamo fino ad ottenere un panetto omogeneo. Tiriamo la sfoglia e tagliamola a rettangoli. Lessiamo le sfoglie in acqua bollente salata con due cucchiai di olio. Passiamole in un recipiente con acqua fredda salata. Scoliamole al dente e facciamole asciugare sopra un canovaccio. Puliamo e affettiamo la cipolla e l’aglio, poi soffriggiamoli nell’olio. Puliamo e affettiamo i

funghi, aggiungiamoli in padella e saliamo. Cuociamo per 5-6 minuti, mescolando di tanto in tanto. Facciamo rosolare bene, quindi uniamo la passata di pomodoro e il trito di basilico e prezzemolo. Aggiustiamo di sale e pepe e cuociamo per 20 minuti a fiamma media. In un pentolino, sciogliamo il burro a fuoco medio. Versiamo poco per volta la farina e, sempre mescolando, versiamo a filo il latte. Aggiungiamo un po’ di olio, sale, pepe e mescoliamo per circa 15 minuti. Uniamo alla besciamella il taleggio precedentemente a dadini e un pizzico di noce moscata. Mescoliamo con le fruste fino a ottenere una salsina densa. Sul fondo di una pirofila, stendiamo prima uno strato di besciamella, poi, a seguire, le sfoglie, il sugo di funghi, la besciamella e il grana grattugiato. Continuiamo fino a esaurire tutti gli ingredienti (formando almeno tre strati), poi infornamo a 180-200 gradi per 20-25 minuti.