

PRIMI

Lasagne ai 4 formaggi

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Pasta all'uovo
500 gr

Besciamella
500 ml

Latte
500 ml

Armonia Cademartori
150 gr

Taleggio DOP Cademartori
200 gr

Caciotta Cademartori
100 gr

Provolone Cademartori
100 gr

Formaggio grattugiato
50 gr

Pepe
Q.b.

Descrizione

Le lasagne ai 4 formaggi si preparano in un attimo e finiscono in ancora meno!

Iniziate con la besciamella: in un pentolino mettete a scaldare la besciamella già pronta e aggiungete il latte fino a raggiungere una consistenza più liquida, ma ancora cremosa. Se lo gradite, macinate poco pepe nero sulla besciamella. Quando sarà pronta toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo tagliate tutti i formaggi a dadini, metteteli in una ciotola e mescolateli finché non si saranno distribuiti in modo omogeneo.

Iniziate a comporre le lasagne ai 4 formaggi: partite con uno strato di besciamella sul fondo di una teglia, poi uno strato di pasta per lasagne, i formaggi misti a dadini (spargeteli in modo casuale, senza coprire tutta l'area) e un po' di besciamella. Ripartite stendendo la pasta e continuate fino a che non avrete terminato tutti gli ingredienti.

Come chiusura alle lasagne ricordatevi di mettere un po' più besciamella e una manciata di formaggio grattugiato.

Preriscaldate il forno a 200 gradi e quando avrà raggiunto la temperatura informate la teglia per 45 minuti circa. Quando le lasagne ai 4 formaggi saranno cotte, estraetele dal forno e lasciatele riposare almeno 15 minuti prima di servirle.