

PRIMI

Lasagne al formaggio

Difficoltà 

Tempo richiesto   120 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Sfoglia per lasagne

500 gr

Taleggio DOP Cademartori

200 gr

Caciotta Cademartori

200 gr

Besciamella

500 ml

Latte

500 ml

Formaggio grattugiato

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Iniziate preparando la besciamella: in un pentolino mettete a scaldare la besciamella e quasi subito allungatela con il latte fino a raggiungere una consistenza liquida ma ancora cremosa. Aggiungete pepe a piacere. Una volta pronta, toglitela dal fuoco e lasciatela raffreddare.

Tagliate il Taleggio DOP Cademartori e la Caciotta Cademartori a dadini.

Ora cominciate a comporre le lasagne al formaggio stendendo prima uno strato di besciamella, poi di pasta, una manciata dei formaggi misti tagliati a dadini, la besciamella e di nuovo la pasta. Continuate così finché non avrete ultimato tutti gli ingredienti. Terminate con una spolverata di formaggio grattugiato.

Lasciate riposare il tutto fuori dal frigo per 30 minuti. Quando saranno quasi trascorsi, accendete il forno e preriscaldatelo a 200 gradi. Raggiunta la temperatura, infornate le lasagne al formaggio e cucinate fino a che non avranno formato una bella crosta dorata (45 minuti circa).

Togliete le lasagne dal forno e lasciatele raffreddare prima di servirle, in modo che il formaggio risulti più cremoso e meno liquido.