

LASAGNE AL TALEGGIO

Se desiderate un piatto sostanzioso, oltre che gustoso, ecco una idea che fa al caso vostro: le lasagne al taleggio. Questo formaggio è prodotto nelle valli bergamasche fin dal Quarto secolo avanti Cristo e nel Medioevo era oggetto di commercio e di scambi, secondo quanto ci ha lasciato scritto il letterato Venanzio Fortunato (530-607)

Ingredienti per 6 persone

• Lasagne all'uovo: g 300
• Taleggio: g 400 • Panna fresca: mezzo litro • 2 cucchiaini di amido di mais
• Parmigiano grattugiato: g 100 • 2 rametti di rosmarino • Burro: g 30 • Sale e pepe

In una casseruola scaldate a fuoco basso la panna, unite metà del taleggio, conti-

nuate la cottura, rimestando con una spatola, fino a ottenere una salsa liscia e fluida, aggiungete l'amido di mais, lasciate addensare sul fuoco, fino a ottenere crema liscia e omogenea, e insaporite con un pizzico di sale e di pepe. In una pirofila unta con il burro disponete le lasagne a strati, spalmate la crema di taleggio, spolverate il parmigiano,

distribuite l'altra metà di taleggio ridotto a cubetti, fino all'esaurimento degli ingredienti, terminate con la crema, il parmigiano e il rosmarino, infornate a 180 gradi per venti minuti e gratinate sotto il grill per cinque minuti.

Tempo di preparazione:
40 minuti

Kcal 650 a persona

FACILE

