

IL TARTUFO DELLA LESSINIA

Il tartufo è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antiche.

Si hanno testimonianze della sua presenza nella dieta fin dal popolo dei Sumeri.

Il tartufo nero pregiato ha profumo gradevole ed intenso e dimensioni variabili tra quelle di una noce e quelle di una mela e un aspetto tuberiforme; in genere matura da novembre a marzo.



LASAGNE AL TARTUFO



Ingredienti

- Sfogliette di pasta per lasagne 16
- Besciamella 700 g
- Salsa tartufata 200 g
- Mozzarella 1
- Manciata di formaggio grattugiato 1

PROCEDIMENTO



Preparate la besciamella e lasciatela intiepidire.



Dopodiché, scottate in acqua bollente salata le sfoglie, scolatele e adagiatele su una tavola.



Unite in una ciotola la besciamella con il tartufo tritato e mescolate fino a quando il composto sarà omogeneo.



Con un cucchiaino, versate un po' del composto sul fondo della teglia e ponetevi sopra le sfoglie di pasta

PROCEDIMENTO



Spolverizzate con del formaggio grattugiato e mettete qualche fiocchetto di mozzarella che sbriciolerete con le mani.



Ricoprite con altra pasta e ripetete per altre 3 volte l'operazione come precedentemente specificato.



In totale dovranno essere 4 strati di pasta e terminerete con l'ultimo strato di composto, formaggio grattugiato e qualche fiocchetto di mozzarella.



Successivamente infornate le lasagne a 200°, a forno caldo, per circa 20/25 minuti.
Una volta pronte, impiattate e servite le lasagne al tartufo ancora calde.