

LASAGNE CASTELMAGNO E SALUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 200g di pasta fresca all'uovo per lasagne;
- 120g di prosciutto cotto;
- 120g di salame Milano;
- 120g di coppa;
- 250ml di besciamella;
- 200g di formaggio Castelmagno;
- 80g di grana padano;
- 20g di burro;
- sale, pepe.

Preparazione:

Portate il forno a 200°. Tritate grossolanamente il prosciutto, il salame e la coppa; unite un abbondante pizzico di pepe alla besciamella.

Imburrate la pirofila e distribuite sul fondo un velo di besciamella, stendete uno strato di pasta, quindi ancora besciamella; proseguite con un po' di salumi, qualche fettina di Castelmagno ed una spolverata di grana grattugiato fino ad esaurire gli ingredienti. Terminate con pasta, besciamella e grana.

Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti, mettete la pirofila in forno e cuocete per circa 30 minuti. Appena la superficie della pasta risulterà dorata sfornatela ed aspettate una decina di minuti prima di portarla a tavola.