

Lasagne bianche ai funghi e taleggio

Arieccomi qua con un'altra ricetta di funghi...stavolta vi propongo delle **lasagne bianche ai funghi e taleggio**...squisite! Chi mi ama mi segua...chi ne ha piene le scatole, beh, mi scuso, ma non posso fare diversamente...

...li adoro troppo in questa stagione!!!!!!!

E poi dai, ditemi se non è bello accendere il forno in una giornata autunnale tipo quella di ieri, per cucinare una delizia cremosa e saporita, un comfort food davvero perfetto come una lasagna.....

Questa che vi propongo, spesso appare sulla mia tavola, sia d'autunno che d'inverno; il tipo di funghi e di formaggio può variare (è bello sperimentare anche nuovi accostamenti di sapore!), però la cremosità e la bontà restano invariati.

Fra l'altro, è una delle ricette che trovate anche sull'ultimo numero di Taste & More...non l'avete ancora sfogliato? [Cliccate qua!](#)

Ma torniamo a noi...voi come state? Come avete trascorso il fine settimana?

Col cambio dell'ora, io ieri ero piuttosto fuori fase: purtroppo ci vuole sempre qualche giornata per rimettermi in sesto... mi sono resa conto però di come davvero l'autunno sia prepotentemente arrivato fra noi, nonostante le temperature ancora miti.

La sera è buio presto, l'aria è frizzantina, le foglie sono a terra in mucchi colorati e giocosi (no, non voglio parlare di tristezza...)...purtroppo nel mio giardino bisogna iniziare la triste maratona della raccolta foglie (quest'anno però ne sono assolutamente esentata!) con conseguente giro di sacchi da vuotare alla discarica.

E' bello avere il giardino, ma è anche faticoso...

Dicevo, ieri ho fatto qualche cosetta in casa, ne ho

approfittato visto che stavo meglio...
...ed ho avuto modo inoltre di acquistare due belle zucche
direttamente dal produttore, presto inizierà anche il mio
periodo "zucoso"...quindi stay tuned!!!



Coltello [Perfection Fissler](#)

Lasagne bianche ai funghi e taleggio

Ingredienti:

500 gr champignons castagnoli

Una manciata abbondante di funghi porcini secchi, oppure un
bel porcino grosso fresco

1 grossa carota

1 cipollotto bianco

Burro q.b

Mezzo bicchiere di marsala

Qualche fogliolina di timo fresco o secco

Sale e pepe q.b

200 gr taleggio per me [Bontàleggio Mauri](#)

Mezzo litro circa di bechamella non molto densa

Qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato per la superficie

Pasta fresca o secca per lasagne, una confezione

Preparazione:

In una larga padella antiaderente, mettere la noce di burro, il cipollotto finissimamente tritato e le carote fatte a piccoli dadini col coltello (io uso quelli di Fissler, che trovo strepitosi).

Rosolare bene per qualche minuto, in modo da imbiandire appena e non soffriggere, poi aggiungere i funghi champignons ben puliti ed affettati sottilmente; successivamente aggiungere anche i porcini (se freschi, ben puliti e affettati...se secchi, lasciati prima in ammollo per circa una mezz'oretta in acqua tiepida, e successivamente strizzati).

Cuocere a fiamma vivace per qualche minuto, sempre mescolando e poi sfumare col marsala; lasciar evaporare l'alcool sempre a fiamma viva, poi salare e pepare a piacere, aggiungere il timo e cuocere per circa un quarto d'ora a coperchio chiuso. Spegnerne poi la fiamma e lasciar raffreddare.

In una casseruola antiaderente, mettere il taleggio fatto a piccoli pezzetti e privato della crosta esterna; aggiungere la bechamella precedentemente preparata ed accendere la fiamma, a temperatura media...mescolare con una frusta in modo da sciogliere il taleggio ed ottenere una salsa cremosa. Qualora vi sembrasse troppo soda, aggiungere a piacere un goccio di latte, sempre mescolando; la consistenza deve essere fluida e morbida.

A questo punto potete iniziare ad assemblare la lasagna: se la pasta è fresca, è già pronta per l'uso; se invece è secca, ammorbiditela per qualche minuto in una casseruola piena di acqua bollente e qualche goccia

d'olio, (per far sì che i fogli di pasta non si attacchino fra loro).

Prendere una teglia di porcellana rettangolare o quadrata e ungerla di burro.

Versare un primo strato di bechamella (qualche cucchiaino proprio sulla base), poi adagiare uno strato di pasta, e successivamente uno di funghi e ancora diversi cucchiaini di bechamella.

Continuare ancora con la pasta, poi coi funghi e la bechamella, via via sino ad esaurimento degli ingredienti; l'ultimo strato in superficie deve essere composto da sughetto ai funghi, bechamella ed una bella spolverata di parmigiano grattugiato, per formare una croccante crosticina in cottura.

Mettere in forno preriscaldato a 180° per circa una trentina di minuti a modalità statica, cuocendo poi per altri 5 minuti a funzione ventilata o grill in modo da dorare bene la superficie.

Per verificare che le lasagne siano cotte alla perfezione, punzecchiarle con una forchetta; se questa penetra bene fino in fondo, la cottura è giusta, altrimenti proseguire ancora in forno per qualche minuto.

Servire ben calde.



Buon lunedì a tutti...
aprofitto per mandare un saluto alla cara amica [Imma](#) che oggi
compie gli anni.
Tesoro, non ho un dolce da dedicarti, ma una bella fetta di
lasagna te la invio molto volentieri, eheheh...baci grandi!
E bacioni anche a tutti voi, vi aspetto fra qualche giorno

sempre qua con nuove altre idee pasticcirose, e qualche consiglio in fatto di letture...a presto, mi raccomando, non cambiate canale!

Un abbraccio

Simona