

Lasagne con le ortiche



Ingredienti:

500g di lasagne (vanno bene anche quelle pronte in teglia)

una buona quantità di germogli di ortica

1 litro di latte

due cucchiai di farina bianca

2 etti di prosciutto cotto

1 etto di formaggio tipo crescenza

1 etto di gorgonzola

1 etto di fontina dolce

2/3 cucchiai di parmigiano grattugiato

sale, pepe, noce moscata, burro q.b.

Lessare le ortiche in acqua bollente e salata per una decina di minuti, scolarle e tritarle non troppo finemente.

Tagliare il prosciutto a striscioline e i diversi tipi di formaggio a dadini (vanno bene tutti i formaggi che fondono, non sono adatti quelli troppo stagionati perché duri; sono perfetti gli avanzati).

Preparare la besciamella in un pentolino facendo dorare il burro e la farina bianca, cui va, aggiunto il latte caldo, sempre mescolando per non avere la formazione di grumi.

Si aggiungono un pizzico di sale e la noce moscata grattugiata e si porta a bollore per alcuni minuti.

Spegnere e togliere dal fuoco. Si può utilizzare anche la besciamella pronta ed eventualmente diluita sul fuoco con un po' di latte caldo.

Imburrare una teglia, ricoprire il fondo con la besciamella e alternare alcuni strati con la pasta delle lasagne, altra besciamella, le ortiche, il prosciutto, i formaggi. Sullo strato finale non si mettono le ortiche. Completare con una bella spolverata di parmigiano e qualche fiocchetto di burro.

Infornare a 180 per circa 40 minuti.

Dopo circa un quarto d'ora, coprire la superficie con un foglio di carta stagnola da togliere verso la fine della cottura per evitare che si secchi troppo.

