

SOSPURI DI BOSCO

Ricette di cucina

Preparare una salsa con noci frantumate nel mortaio, panna e un pizzico di sale.

Preparare un sugo di funghi (anche secchi) grossolanamente tritati, passati in burro insaporito con aglio e portati a cottura con latte.

Preparare una besciamella con abbondante burro tartufato.

Mescolare i tre sughi.

A questo punto, stendere le lasagne in una pirofila a strati con l'insieme dei tre sughi e gratinare al forno per 20 minuti.

