



INGRÉDIENTS

- 9 plaques de lasagnes
- 400 grammes de sauce tomate épicee type "arrabbiata" de Barilla ou Sacla
- 400 grammes de tomates pelées
- 500 grammes de champignons que vous aurez prédécoupés
- 200 grammes de pecorino
- 50 Cl de lait
- 50 grammes de maïzena
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

LASAGNES DELLA MAMMA

PRÉPARATION

Commencez par préparer une béchamel : dans une casserole, versez petit à petit le lait, sur la Maïzena, pour éviter les grumeaux. Laissez épaissir, en ne cessant de mélanger, à température bien chaude. Salez, poivrez. Réservez.

Dans un grand saladier, mélangez les tomates pelées et la sauce tomate.

Déposez une belle louche de préparation à la tomate, accompagnée d'un filet d'huile d'olive, au fond du plat.

Recouvrez de 3 plaques de lasagnes.

Étalez une belle couche de champignons, de préparation à la tomate, de pecorino râpé. Recouvrez de 3 plaques de lasagnes.

Étalez à nouveau des champignons, de la sauce tomates et du pecorino râpé.

Terminez par 3 plaques de lasagnes, que vous recouvrerez de toute la béchamel ; elle coulera amoureusement sur les côtés, et s'immiscera tendrement au cœur du plat puis finir en parsemant du fromage râpé.

Enfournez pour 30 minutes à 180°C.