



Lasagna con Prosciutto Cotto, Piselli e Mozzarella

Ricetta molto **facile** da preparare di una **lasagna golosa**, nel mo caso ho usato una **pirofila 30x15** e fatto **5 strati** di pasta, se vuoi un **gusto** un poco più forte puoi sostituire la **mozzarella** con della **scamorza** affumicata che ti consiglio di non metterla a **cubetti** ma **grattugiata**, cosi si scioglie meglio e **copre** meglio tutta la **superficie** della pasta. Ovviamente lo stesso discorso per il **prosciutto cotto**, se hai del cotto a fette puoi **aggiungere** la fetta intera, in questo caso ti **consiglio** di metterla sopra la **besciamella** e poi aggiungere la **mozzarella**, i **piselli** e il **parmigiano**.



6
Porzioni



15 min.
Preparazione



35 min.
Cottura

Ingredienti

300 GR	PASTA PER LASAGNE
1 LT	BESCIAMELLA
250 GR	MOZZARELLA
100 GR	PISELLI COTTI
200 GR	PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI
50 GR	PARMIGIANO GRATTUGIATO

Procedimento

1

TAGLIA LA MOZZARELLA A CUBETTI IN UNA PIROFILA FAI UN PRIMO STRATO DI BESCOAMELLA

2

POI AGGIUNGI UN FOGLIO DI PASTA, LA BESCOAMELLA, I PISELLI, IL COTTO, LA MOZZARELLA E UNA LEGGERA SPOLVERATA DI PARMIGIANO

3

QUANDO PREPARI L'ULTIMO STRATO AGGIUNGI BESCOAMELLA A COPRIRE PER BENE LA PASTA IL PARMIGIANO E INFORNA A 180 °C PER 30 - 35 MINUTI

4

UNA VOLTA PRONTA LASCIA RIPOSARE 10 MINUTI E SERVI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
545,83	24,45 gr	44,71 gr	29,12 gr