

LASSANYA DE BOLETS I TÒFONA

INGREDIENTS:

- Calen per aquest plat bolets; ceps secs 200 g., trompetes de la mort fresques 100 g., i rossinyols frescos 100 g.
 - Tòfona negra 50 g.
 - Pasta seca de lasanya 2 caixes de 10 u.
 - Tomàquets 750 g.
 - Formatge parmesà 500 g.
 - Farina 3 cullerades
 - Llet 1 l.,
 - ½ nou moscada,
 - Oli pebre i sal.

PREPARACIÓ DELS INGREDIENTS I ELABORACIÓ DEL PLAT:

- Netejareu els bolets i la tòfona, posareu a bullir l'aigua amb oli i sal, ratllar el formatge.
- Saltejareu els bolets i la tòfona, i ho posareu tot a escórrer.
- Bulliu la pasta en bastant aigua sal, un raig d'oli, la traieu al “*dente*” o sigui poc feta i la poseu a escórrer sobre unes estovalles.
- Feu la beixamel , a base de 1l. De llet, 2 cullerades de farina, 4 de formatge ratllat, ½ de nou moscada, 1

cullerada d'oli d'oliva. Tot ho bulliu remenant constantment 7 o 8 minuts. (millor en una Termomix)

- En una safata fonda d'acer poseu una capa de beixamel, a sobre una de pasta, després una de bolets i tòfona, un altre de beixamel, una de bolets i tòfona i pasta, beixamel a sobre com a cobertura final. Disposar una capa de formatge parmesà abundant i gratineu en foc moderat dalt i baix a 180 graus , perquè hi quedi calenta.

PRESENTACIÓ

- Haveu de torrar el formatge a fons per donar-li el color apetitós dels gratinats i haveu de presentar-ho ben calent.

És un plat per llepar-se'n els dits, la barreixa del formatge fort i saborós amb la sotilesa dels bolets i la tòfona, fan del plat un festival de sabors i de satisfacció per gurmets.

JOSEP VELASCO

20 1 2014

LASANYA DE BOLETS I TÒFONA

INGREDIENTS:

- **Bolets, tòfona, pasta seca de lasanya, tomàquets, formatge, farina, llet, nou moscada, oli i sal.**

PREPARACIÓ DELS INGREDIENTS:

- **Netejar el bolets i la tòfona, posar a bullir el aigua amb oli i sal , ratllar el formatge parmesà.**

ELABORACIÓ DEL PLAT:

- **Saltejar els bolets i la tòfona, posar-ho escórrer.**
- **Bullir la pasta en bastant aigua sal, un raig de oli, treure-la al “dente” o sigui poc feta i posar-la escórrer sobre unes estovalles.**
- **Fer la beixamel , a base de 1l. De llet, 2 cullerades de farina, 4 de formatge ratllat, 1/3 de nou moscada, 1 cullerada de oli de oliva. Tot a bullir remenant constantment de 7 o 8 minuts. (millor en una Termomix)**
- **En una plata fonda de acer posar-hi una capa de beixamel, a sobre una de pasta, després una de bolets i tòfona, un altra de beixamel, una de bolets i tòfona i pasta, beixamel a sobre com a cobertura final. Disposar**

una capa de formatge parmesà abundant i gratinar en foc moderat dalt i i baix a 180 graus , perquè hi quedi calent tota ella.

COMENTARI SOBRE EL PLAT PER AL COMENSAL QUE EL JUSTIFIQUI I EL DIFONGUI:

- **És un plat per llepar-se'n els dits, la barreixa del formatge fort i saborós amb la sotilesa dels boletes i la tofona fan del plat un festival de sabors i de satisfacció per gourmets.**

JOSEP VELASCO

20 1 2014