

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: LASAÑA CON SETAS Y SALSA DE ESPINACAS

Ingredientes:

300 g de obleas de pasta fresca
600 g de setas.
1 dL de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo
1/2 L de leche
40 g de harina.
40 g de mantequilla.
Sal, pimienta molida y ralladura de nuez moscada
300 g de espinacas.
3 dL de nata.
50 g de queso rallado

la preparación:

Cocer la pasta, escurrir bien y cortar en círculos iguales; reservar.

Cortar en juliana las setas y saltearlas en aceite junto con el ajo, y sazonar.

Elaborar la bechamel: Se pone a derretir la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina y se

rehoga. Se enfría ligeramente esta mezcla.

Se pone en una cacerola la leche a hervir; cuando hierve se retira.

Se añade la leche recién apartada del fuego a la cacerola que contiene la harina y la mantequilla, se sazona y se deja cocer por espacio de dos minutos, se retira del fuego y se mezcla con las setas.

Para la salsa, lavar bien las espinacas y cocerlas en la nata durante cuatro minutos, triturarlas y reducir; sazonar ligeramente.

Disponer una placa de horno y montar la lasaña intercalando varias capas de pasta y bechamel con setas; espolvorear con queso rallado y gratinar a horno fuerte.