

# LASAGNE GHIOTTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 20 g di prosciutto crudo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 100 g di panna liquida,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Cuocete e scolate le lasagne ancora al dente.

Conditele con il prosciutto tritato, i tuorli leggermente sbattuti, la panna e la metà del parmigiano.

Ponetele in una teglia precedentemente imburata, cospargetele di fiocchetti di burro e del restante parmigiano e ponetele in forno a gratinare.

Servitele calde.