

# LASAGNETTE CON PORRI E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo lasagne fresche,
- 5 porri,
- 300 g di formaggio fontina valdostana,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio grattugiato,
- 25 cl di panna da cucina.

Pulisci i porri, lavalì e tagliali a fettine, togliendo la parte superiore verde, quindi falli stufare in pentola con olio e burro per circa 10-12 minuti, aggiusta di sale e pepe.

Nel frattempo in acqua salata cuoci la pasta per lasagne, in una teglia da forno o in vaschette monoporzione di alluminio, previamente imburrate fai degli strati con la pasta, i porri, la panna, la fontina tagliata a pezzi, e il formaggio grattugiato, stemperando bene gli ingredienti e così per 4 strati.

Inforna per 20 minuti a 150 gradi facendo attenzione di non gratinare troppo le lasagne.