LASAGNETTE DI CARTA DA MUSICA E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di besciamella pronta,
- 300 g di misto di funghi surgelati,
- 240 g di pane carta da musica,
- 100 g di mozzarella,
- formaggio grana padano,
- 30 g di burro,
- 50 g di passata di pomodoro,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Scaldate il brodo.
Cuocete nel burro i funghi, a pezzetti ma ancora surgelati; salateli e pepateli.
Intiepidite la besciamella e diluitela con un mestolino di brodo.
Tuffate nello stesso un terzo della carta da musica, quindi estraetela con una paletta forata.
Fatene uno strato in 4 tegliette da forno da porzione (o in un'unica pirofila).
Copritelo con strati alternati di mozzarella a fette, funghi, besciamella, grana grattugiato e altra carta da musica ammorbidita nel brodo.
Guarnite l'ultimo strato di carta da musica con besciamella, pezzi di fungo, grana grattugiato e passata di pomodoro.
Infornate a 190° per 20 minuti.