LASAGNE DORATE

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di pasta tipo lasagne,
- 50 g di burro,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 300 g di formaggio fontina a fettine,
- 2 tuorli d'uovo,
- 50 cl di besciamella,
- 4 uova sode,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Lessate poche lasagne alla volta; passatele sotto l'acqua fredda e poi stendetele su un telo.
Preparate la besciamella e a fine cottura unite i due tuorli sbattuti con un po' di formaggio grattugiato.
tritate il prosciutto cotto.
Imburrate una pirofila, fate uno strato di lasagne, sopra disponete le uova sode, alcuni fiocchetti di burro, fettine di fontina e formaggio grattugiato, besciamella.
Continuate gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.
Finite con la besciamella e fiocchetti di burro.
Mettete in forno caldo per mezz'ora.