



Un piatto prelibato e ricco di gusto

**Ingredienti per 4 persone:**

Lasagne di semola di grano duro, fresche o secche, pronte da cuocere, 1 litro di latte, 2 cucchiai di farina, 30 grammi di burro, sale, pepe nero, 1 etto di parmigiano grattugiato, 1 etto di fontina, 2 etti di mozzarella, 50 grammi di scamorza affumicata.

**Preparazione:**

Preparare la besciamella facendo sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere la farina e mescolare con un mestolo di legno per qualche minuto. Aggiungere il latte a piccole quantità, sempre mescolando, fino a che non è stato aggiunto tutto e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 10/15 minuti. A cottura ultimata spegnere la fiamma e aggiungere un pezzetto di burro, sale, pepe e una manciata di parmigiano grattugiato e mescolare nuovamente.

Imburrare una pirofila (oppure rivestirla con carta da forno) e versare uno strato abbondante di besciamella. Disporre il primo strato di pasta, altra besciamella e una manciata dei formaggi tagliati a cubetti e infine una manciata di formaggio grattugiato.

Disporre il secondo strato di pasta e ripetere il procedimento fino a fare 4 o 5 strati. Sull'ultimo disporre abbondante besciamella, parmigiano e fiocchi di burro.

Mettere in forno già caldo (180/200 gradi) a cuocere per circa mezz'ora o fino a che la superficie sia ben dorata.