



Ingredienti:

- 200 gr. di farina 00
- 2 uova
- 200 gr. di carletti già lessati
- 200 gr. di robiola
- 200 gr di formaggio Philadelphia
- 5/6 cucchiari di salsa di pomodoro
- ½ litro di latte
- 50 gr. di burro
- 50 gr. di farina 00
- sale
- noce moscata
- formaggio grattugiato

Preparazione:

Con la farina, un pizzico di sale e le uova preparare la sfoglia per le lasagne, tirarla sottilmente e farla bollire per 2 minuti.

Preparare la besciamella con il latte, il burro, la farina, il sale e la noce moscata.

Frullare i carletti lessati con la robiola e con il Philadelphia aggiungendo la besciamella lasciandone da parte alcuni cucchiari per il fondo e la copertura.

In una teglia da forno mettere 2 cucchiari di besciamella con 2/3 cucchiari di salsa di pomodoro e coprirli con un foglio di pasta, con la salsa frullata e poco formaggio grattugiato.

Coprire con un altro foglio di pasta e salsa, continuare fino ad esaurimento dei prodotti.

Coprire l'ultima sfoglia con 2 cucchiari di besciamella e sopra 2/3 cucchiari di salsa di pomodoro e formaggio grattugiato.

Mettere in forno per circa mezzora.