

Lasaña de setas con trufa.



Ingredientes:

- 2 *Amanitas caesareas*, 2 *Boletus edulis* (o *aereus*), 1 trufa, 6 planchas de lasaña al huevo, mantequilla, 100 gr. de queso rallado, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Cocemos en abundante agua con sal las láminas de lasaña, siguiendo las instrucciones del envase. Las escurrimos bien. Las cortamos por la mitad.
- Limpiamos las *Amanitas caesareas* y los *Boletus*. Los partimos en láminas muy finas. Sazonamos y ponemos un poco de aceite. Reservamos.
- Cortamos la trufa en láminas muy finas.
- En una fuente refractaria, vamos poniendo media lámina de lasaña, otra capa de lámina de *Amanita*, otra capa de lámina de *Boletus* y un trozo de trufa. Continuamos con otra media placa de lasaña, otra de *Amanita*.... Hasta acabar con otra lámina de lasaña.
- Sobre esta última placa ponemos mantequilla por toda superficie y finalmente espolvoreamos con queso rallado. Nos saldrán 4 lasañas.
- Precalentar el horno a 200° 15 minutos. Pasado este tiempo metemos la fuente al horno, el tiempo necesario para que se dore la superficie.