

ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΣΟΥΦΛΕ



- 1 πακέτο λαζανάκι με αυγά και γάλα ΒΛΑΧΑ
- 320 γραμ. ζαμπόν ψιλοκομμένο
- 320 γραμ. μπέικον ψιλοκομμένο
- ½ κιλό Regato τριμμένο
- 1 κιλό κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο φρέσκο
- 1 κύβο ζωμού κρέατος ή κοτόπουλου

Βράζουμε το λαζανάκι μαζί με τον κύβο για 6 λεπτά. Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά, τα ανακατεύουμε καλά με το βούτυρο, το ζαμπόν, το μπέικον και το τυρί, τα βάζουμε σε ένα πυρέξ και προσθέτουμε την κρέμα. Πασπαλίζουμε με λίγο τυρί και ψήνουμε στον φούρνο στους 180 για 35 λεπτά.