

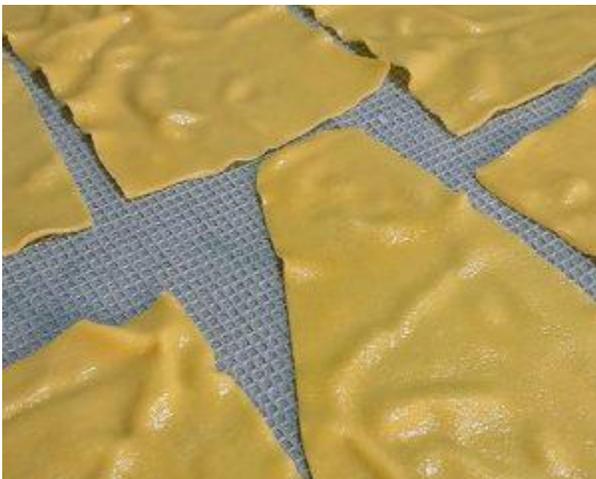


Lasagne con salsiccia e funghi porcini





Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). Metti in ammollo i funghi in acqua calda per circa 30 minuti. In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, l'aglio tritato, aggiungi la salsiccia spellata e spezzettata, fai prendere colore, poi i funghi strizzati, la panna, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.





Prepara la besciamella. In una pentola di misura fai sciogliere il burro, aggiungi la farina setacciata e, continuando a mescolare forma il roux, poi il latte caldo, aggiusta di sale, noce moscata e, sempre mescolando fai addensare. Unisci la besciamella al sugo preparato. Con il mattarello tira la sfoglia e taglia dei pezzi di circa 10x20 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata con un cucchiaio di olio, lessa la pasta, scola e fai asciugare su un canovaccio.



Ungi con del burro fuso una teglia da 6 porzioni, inizia a fare gli strati con un foglio di pasta, sugo con la besciamella, una spolverata di parmigiano e continua fino a finire tutti gli ingredienti (almeno 5 strati). Metti a gratinare in forno caldo 200 gr. per circa 30 minuti. Fai le porzioni, servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---