

## Lasagne alla boscaiola



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (6 persone)

#### • Ingredienti

- Passata Classica 500g 500 gr
- Funghi misti 400 gr
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Peperoncino q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Salsiccia 300 gr
- Scamorza bianca 200 gr
- Sfoglie all'uovo per lasagne 12
- Spicchi di aglio 2

#### • Besciamella

- Burro 20 gr
- Farina 20 gr
- Latte 300 ml
- Noce moscata a piacere
- Parmigiano reggiano 40 gr
- Sale q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Delle lasagne autunnali golose e facilissime da fare, il bis è assicurato!!!

### Per il sugo di pomodoro

1. In una pentola scaldare un po' di olio con uno spicchio di aglio, aggiungete la salsiccia privata del budello e sminuzzata, mescolate e fate rosolare per qualche minuto.
2. Aggiungete la **passata classica Pomi**, aggiustate di sale.
3. Fate cuocere con il coperchio per circa 30 minuti.
4. Eliminate l'aglio.

### Per la besciamella

1. Scaldare il latte in un pentolino o al microonde.
2. Fate sciogliere a parte in un tegame a fuoco basso il burro, aggiungete la farina e mescolate bene aiutandovi con una frusta, fate cuocere per circa 1 minuto.
3. Togliete dal fuoco ed unite il latte bollente lentamente sempre continuando a mescolare per non far formare grumi.
4. Rimettete sul fuoco e fate cuocere sempre mescolando fino a quando la besciamella non raggiunge l'ebollizione.
5. Aggiustate di sale e noce moscata (Nel caso ci formassero grumi frullate con minipimer).
6. Il risultato finale sarà una besciamella molto fluida.

### Per le lasagne

1. Pulite bene i funghi ed affettateli.
2. In una padella fate imbiondire l'aglio con il peperoncino nell'olio, aggiungete i funghi e fate cuocere per circa 10 minuti a fiamma vivace prima con coperchio e poi senza, devono rimanere sodi, alla fine salate, aggiungete il prezzemolo tritato ed eliminate l'aglio.
3. Imburrate una teglia da forno e velate con la besciamella.
4. Aggiungete le sfoglie di lasagne senza scottarle prima, coprite con un po' di **passata classica Pomi**, un po' di besciamella, funghi e scamorza tagliata a cubetti.
5. Cospargete di parmigiano.
6. Ripetete questa operazione fino al termine degli ingredienti.
7. Infornate in forno preriscaldato a 200° statico per circa 20-25 minuti, fino a quando è dorata.
8. Fate riposare 10 minuti e poi servite.

### NOTE

*Potete congelarle fino a 3 mesi, ed una volta scongelate lentamente in frigo, le riscaldate in forno caldo o microonde.  
Potete sostituire le sfoglie Emiliane Barilla con le vostre sfoglie di lasagne preferite, vanno bene anche le fresche.*

- *Enrica Panariello*