Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne alla boscaiola



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- 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.

Preparazione

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

Per il sugo di pomodoro

1. In una pentola scaldate 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 Pomì***, aggiustate di sale.
3. Fate cuocere con il coperchio per circa 30 minuti.
4. Eliminate l'aglio.

Per la besciamella

1. Scaldate 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 Pomì***, 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

