Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne senza glutine al sugo funghi e salsiccia



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina di grano saraceno: 300 gr
- Farina di riso: 100 gr
- Funghi: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 250 gr
- Scamorza: 100 gr
- Uova: 4

Preparazione

Le lasagne senza glutine al sugo funghi e salsiccia sono semplicissime da preparare, come prima cosa preparate le lasagne: su di un piano di lavoro disponete le farine a fontana e mettete le uova al centro, cominciate ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto compatto ed omogeneo.

Stendete la pasta utilizzando una sfogliatrice e ritagliate le lasagne. Condite la **passata di pomodoro biologica Pomì** con olio, sale e pepe.
Componete la lasagna: sul fondo di una pirofila mettete un pochino di sugo, disponete poi uno strato di pasta, mettete un pochino di funghi tagliati a fettine, salsiccia sbriciolata, scamorza a pezzettini e sugo. Procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.

Ultimate le lasagne senza glutine al sugo funghi e salsiccia grattugiando un pochino di parmigiano su tutta la superficie. Infornate le lasagne e fatele cuocere per circa 30 minuti.
A cottura ultimata, sfornate le lasagne senza glutine al sugo funghi e salsiccia e fatele riposare per cinque minuti prima di tagliarle e di gustarle in tutta la loro bontà.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 ml

