



PASTA

## Lasagne con besciamella e salsiccia



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
1 H 40 MIN



CALORIE  
760K

NOTE

### INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

#### PER IL CONDIMENTO

300 g di Salsicce

100 g di Macinato di maiale

1 Carota

1 costa di Sedano

2 Scalogni

1 spicchio di Aglio

400 g di Polpa di pomodoro

150 g di Pecorino stagionato

800 ml di Besciamella

20 cl di Vino rosso

2 rametti di Timo fresco

2 rametti di Origano fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

## Preparazione

- Pelate la carota e mondate il sedano; sbucciate gli scalogni e l'aglio. Tritate finemente gli odori preparati con la mezzaluna o con il mixer, poi fateli appassire in un tegame capiente con un fondo di olio, per circa 5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete la [salsiccia](#) sbriciolata e la carne macinata, alzate il fuoco e fatele rosolare per 3-4 minuti, mescolando spesso. Sfumate con il vino, salate, pepate, aggiungete la polpa di pomodoro e insaporite con le foglioline di timo e di origano. Lasciate cuocere per circa un'ora, col coperchio e a fuoco molto basso.
- Scaldate la [besciamella](#) senza che arrivi a bollore, quindi toglietela dal fuoco, aggiungetevi 2/3 circa del pecorino grattugiato e mescolate perché si scioglia perfettamente.
- Bagnate una pirofila con un velo di besciamella e un po' di ragù; disponete uno strato di [lasagne](#) e condite con parte del sugo di salsiccia e della besciamella. Continuate alternando pasta, sugo, besciamella e concludete con uno strato di pasta e la besciamella rimasta.
- Spolverate le lasagne con il pecorino avanzato e mettetele in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa mezzora. Sfornate, lasciate riposare per qualche minuto e servite.