



PASTA

Lasagne con salsiccia e funghi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 30 MIN



CALORIE
700K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL CONDIMENTO

300 g di Salsicce

100 g di Macinato di tacchino

400 g di Polpa di pomodoro

600 g di Funghi champignon

1 Scalogno

2 spicchi di Aglio

1 Carota

800 ml di Besciamella

60 g di Parmigiano grattugiato

1 dl di Vino rosso

Nepitella fresca (Mentuccia)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

Preparazione

- Sbucciate lo scalogno e metà dell'aglio, pelate la carota, poi tritateli finemente e fateli appassire per circa 5 minuti, a fuoco basso, in un tegame capiente con un filo d'olio.
- Aggiungete il tacchino macinato e la [salsiccia](#) sbriciolata, alzate il fuoco e fateli rosolare per 3 minuti, mescolando spesso. Sfumate con il vino, salate e aggiungete la polpa di pomodoro; cuocete per 50 minuti, col coperchio e a fuoco molto basso.
- Nel frattempo mondate gli champignon, tagliando via le parti terrose, poi lavateli sotto un filo di acqua e asciugateli. Affettateli, metteteli in una padella con l'olio e l'aglio avanzato schiacciato e fateli saltare a fuoco vivace per 2 minuti circa. Salate, unite qualche foglia di nepitella e continuate la cottura per 3-4 minuti, poi spegnete e tenete in caldo.
- Quando il sugo di carne è quasi cotto, versatevi i funghi e mandate ancora per 4-5 minuti, in modo da amalgamare meglio i sapori. Non fate restringere troppo il sugo, che deve rimanere molto morbido.
- Bagnate una pirofila con un filo di [besciamella](#); ponete uno strato di [lasagne](#) e condite con un velo di besciamella, del sugo di tacchino e funghi e un po' di parmigiano.
- Continuate alternando pasta, besciamella, sugo e parmigiano, poi concludete con uno strato di pasta e la besciamella rimasta. Spolverate con parmigiano e mettete in forno riscaldato a 200°C (funzione statica) per mezzora; lasciate riposare in forno per qualche minuto e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per accorciare i tempi potete utilizzare gli aromi per il soffritto surgelati. Oppure, ancora meglio, prepararvi le verdure prescelte per il vostro soffritto in anticipo, riporle già tritate in un contenitore adatto ben chiuso (potete usare gli stampini per il ghiaccio oppure quelli di silicone per i muffin) e congelarle. Potrete conservarle in freezer fino a 6 mesi