

Lasaña a la boscaiola

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c/n

Dientes de ajo: 2Guindilla: c/n

• Hojas de pasta el huevo para lasaña: 12

• Mezcla de setas: 400 g

Perejil: c/nSal: c/n

Salchichas: 300 gScamorza blanca: 200 g

Bechamel

Harina: 20 gLeche: 300 mlMantequilla: 20 g

Nuez moscada: al gustoParmesano reggiano: 40 g

• Sal: c/n



Preparación

¡Para la lasaña otoñal, deliciosa y muy fácil de hacer, el bis está garantizado!

Para la salsa de tomate

- 1. En una olla calentar un poco de aceite con un diente de ajo, añadir la salchicha sin la tripa y desmenuzada, mezclar y dejar dorar unos minutos.
- 2. Añadir el puré clásico Pomì, rectificar de sal.
- 3. Dejar cocer con tapa durante aproximadamente 30 minutos.
- 4. Quitar el ajo.

Para la bechamel

- 1. Calentar la leche en un cazo o en el microondas.
- 2. Aparte, derretir a fuego bajo la mantequilla en una sartén, añadir la harina y mezclar bien utilizando un batidor, dejar cocer durante aproximadamente 1 minuto.
- 3. Quitar del fuego y añadir la leche hirviendo lentamente, sin dejar de remover, para que no se formen grumos.
- 4. Volver a colocar sobre el fuego y dejar cocer, removiendo constantemente, hasta que la bechamel alcance la ebullición.
- 5. Rectificar de sal y nuez moscada (En caso de que se formaran grumos, batir con minipimer).
- 6. El resultado final será una bechamel muy fluida.

Para la lasaña

- 1. Limpiar bien las setas y cortarlas en rodajas.
- En una sartén dorar el ajo con la guindilla en el aceite, añadir las setas y dejar cocer durante aproximadamente 10 minutos a fuego fuerte, primero con tapa y luego sin ella, deben quedar firmes, al final salar, añadir el perejil picado y quitar el ajo.
- 3. Enmantecar un molde para horno y cubrir con la bechamel.
- 4. Añadir las hojas de pasta de lasaña sin escaldarlas antes, cubrir con un poco de **puré clásico Pomì**, un poco de bechamel, setas y scamorza cortado en cubos.
- 5. Decorar con parmesano.
- 6. Repetir esta operación hasta finalizar los ingredientes.
- 7. Colocar en horno precalentado a 200º estático durante aproximadamente 20-25 minutos, hasta que esté dorada.
- 8. Dejar reposar unos 10 minutos y servir.

NOTAS

Se puede congelar hasta por 3 meses y, una vez descongelada lentamente en la nevera, calentarla en horno caliente o microondas.

Se pueden sustituir las hojas de pasta Emiliane Barilla con las hojas para lasaña que prefieras, incluso las frescas.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

