Pomì
O Così. O Pomì.

Lasaña a la boscaiola

Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c/n
- Dientes de ajo: 2
- Guindilla: c/n
- Hojas de pasta el huevo para lasaña: 12
- Mezcla de setas: 400 g
- Perejil: c/n
- Sal: c/n
- Salchichas: 300 g
- Scamorza blanca: 200 g

Bechamel

- Harina: 20 g
- Leche: 300 ml
- Mantequilla: 20 g
- Nuez moscada: al gusto
- Parmesano reggiano: 40 g
- Sal: c/n

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

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.
2. 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.