

PRIMI PIATTI

Lasagne di verza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Davvero notevole quaste lasagne di verza e salsiccia. Un primo piatto che definirlo ricco sarebbe sminuirlo. Un piatto unico da portare a tavola in un giorno di festa o quando si ha voglia di mangiare qualcosa di buono. Non crediate però che sia molto difficile da fare, vedrete che la lasagna con la verza in men che non si dica e seguendo i nostri consigli diventerà un vostro asso nella manica.

Provate questa ricetta appena possibile e scoprirete tutta la bontà di questo piatto incredibile!

Se amate questo tipo di pasta al forno, ecco per voi altre ricette di lasagne:

[lasagne agli asparagi cremose](#)

[lasagne con zucca e porri](#)

INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 600 gr

BURRO 100 gr

FARINA 100 gr

LATTE INTERO 1 l

SALSICCIA DI MAIALE 300 gr

MOZZARELLA 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

BRODO VEGETALE 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 In una padella fat rosolare bene la salsiccia.

Poi toglitela dalla padella e conservatela al caldo.





2 Nella stessa padella aggiungete un filo d'olio e la verza tagliata a strisciole.

Salate e fate stufare per circa 15 minuti aiutando la cottura con del brodo vegetale.





3 Nel frattempo preparate la besciamella.

In una casseruola aggiungete il burro e fatelo fondere poi aggiungete la farina, fate ben amalgamare e aggiungete il latte.

Regolate di sale e aggiungete noce moscata e pepe.







4 In una pirofila aggiungete uno strato di besciamella.

Poi la pasta sfoglia, uno strato di besciamella, la salsiccia e la verza stufata.

Terminare lo strato con la mozzarella da pizza e il parmigiano grattugiato.

Ripetere fino al termine degli ingredienti.





5 Cuocere in forno statico a 200° per 30 minuti.

