

PRIMI PIATTI

Lasagna di pane carasau

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

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



INGREDIENTI

6 fogli di pane carasau
700 g di pomodori rossi o 2 scatole di pomodori pelati
100 g di carne macinata di manzo
150 g di carne di maiale
100 g di salsiccia
150 g di funghi porcini anche congelati
80 g di pecorino grattugiato
1 bicchiere di vino rosso
1 cipolla
2 coste di sedano
1 carota
basilico
brodo
olio extra vergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Scottare i pomodori.



3 Pelarli ed eliminare i semi.



4 Rosolare la carne.



5 Aggiungere il soffritto di verdure, i funghi porcini, sfumare col vino.



6 Unire i pomodori sale e pepe.



7 Cuocere il ragù.



8 Preparare un po' di brodo con un dado, bagnare il pane carasau nel brodo bollente per 1 minuto.



9 Sgocciolare e distendere in pirofila, distribuire il ragù come una normale lasagna.



10 Spolverare di pecorino e continuare a fare strati, finire con ragù e pecorino.



- 11 Coprire con pellicola e mettere in frigo. Il giorno dopo scaldare il forno a 200° e irrorare con poco olio, infornare per 30 minuti circa coprendo a metà cottura con alluminio per non bruciare la superficie.



- 12 Sfornare e servire subito.



Da preparare il giorno prima.

NOTE