

PRIMI PIATTI

Lasagna rustica bianca ai funghi e salsiccia

di: *sweet81*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di un piatto che vi faccia fare una splendida figura con i vostri commensali, che sia adatto a tutta la famiglia e che sia anche molto bello da vedere e decisamente non difficile da fare, la lasagna rustica bianca ai funghi e salsiccia è proprio ciò che fa al caso vostro! Una ricetta questa, davanti alla quale non si può davvero resistere. Per farla buona però, bisogna osservare piccoli accorgimenti. Seguite i nostri consigli e verrà perfetta! Se amate le ricette che passano per il forno al forno poi, vi consigliamo anche questa con la [zucca](#)!

INGREDIENTI

FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA (PLEUROTUS) 150 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr
CHAMPIGNONS CREMA 250 gr
SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO 100 gr
SALSICCIA DI MAIALE 250 gr
BURRO 50 gr
LATTE 500 ml
FARINA 50 gr
MOZZARELLA 125 gr
FUNGHI PORCINI SECCHI 5 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1
PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr
SALE
PEPE
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la lasagna rustica bianca ai funghi e salsiccia iniziate con la pulizia dei funghi. Rimuovete la parte più terrosa del gambo e strofinateli delicatamente con un panno umido. Affettate gli champignon ad uno spessore di circa mezzo centimetro, separate i pleurotus l'uno dall'altro e riduceteli a piccoli mucchietti.

2 In una padella con poco olio rosolate la salsiccia spezzettata, rimuovetela avendo cura di lasciare i grassi prodotti dalla cottura. Nella stessa padella fate inbiodire a calore moderato uno spicchio di aglio tagliato a metà e privato dell'anima.

Unite i funghi preparati in precedenza, cominciando dai pleurotus. Dopo pochi minuti aggiungete i due tipi di champignon, mescolate e proseguite la cottura per un paio di minuti a calore sostenuto, aggiungete il prezzemolo tritato quindi regolate di sale e pepe abbassate la fiamma e continuare per 6-7 minuti.

3 Mettete in ammollo i funghi secchi che serviranno per la besciamella.

In un pentolino sciogliete il burro a calore moderato, unite la farina, amalgamate il tutto con una frusta e aggiungete il latte tiepido. Continuate ad amalgamare, insaporite con sale, pepe e noce moscata. Quando la besciamella comincia ad addensarsi unite i porcini secchi ben strizzati. Mescolate rapidamente e raggiunta una consistenza piuttosto compatta rimuovete dal fuoco.

4 Spalmate uno strato di besciamella sul fondo di una pirofila da 22 cm per 18 cm, adagiate un foglio di pasta all'uovo, coprite con parte dei funghi un pò di salsiccia, qualche cubetto di mozzarella ed una spolverata di grana grattugiato. Proseguite fino ad esaurimento delle sfoglie di pasta. Ultimate con besciamella e distribuite sopra funghi, salsiccia e

mozzarella rimasti spolverizzate con il grana e trasferite in forno statico 200°C per 20-25 minuti.

Per favorire la gratinatura aiutatevi con pochi minuti di grill 220°C.

5 Sfornate lasciate intiepidire e servite.