

lasagne di pane carasau

Scritto da Administrator

Lunedì 18 Febbraio 2013 15:41 - Ultimo aggiornamento Lunedì 18 Febbraio 2013 16:26



Le lasagne di pane carasau sono un primo piatto ricco e gustoso, che ben si presta ad essere servito anche come piatto unico.

Scoprirete che le classiche lasagne di pasta possono essere degnamente sostituite da fette di pane carasau, nota specialità sarda, condite con sugo a base di carne di maiale e funghi champignon .

L'abbinamento tra il gusto delicato del pane carasau e il sapore più deciso dei funghi e della salsiccia dona alla ricetta un sapore tutto particolare.

ingredienti

Brodo vegetale
Carote1
Cipolle1
Sedano 1 costa
Funghi champignon 300 gr
Olio di oliva extravergine q.b.
Pane carasau
Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr
Pepe Sale
Salsiccia 600 gr
Vino bianco 1 bicchiere

lasagne di pane carasau

Scritto da Administrator

Lunedì 18 Febbraio 2013 15:41 - Ultimo aggiornamento Lunedì 18 Febbraio 2013 16:26

..per la besciamella

Burro 100 gr
Farina 100 gr
Latte caldo 1.3 lt
Noce moscata
Sale

Per preparare le lasagne di pane carasau iniziate dal soffritto: mondate una cipolla, una carota e un gambo di sedano e tritateli finemente. Mettete in una padella dell'olio extravergine d'oliva, fate scaldare e poi aggiungete il trito; lasciate soffriggere per una decina di minuti a fuoco medio, mescolando spesso e badando che la cipolla imbiondisca senza bruciare. Nel frattempo sgranate la salsiccia con le mani. Lavate e tagliate a fettine sottili i funghi champignon, aggiungete la salsiccia al soffritto e lasciate cuocere a fuoco medio-basso per altri 20 minuti. Verso metà cottura sfumate con un bicchiere di vino bianco e, se il sugo tende ad asciugare troppo, aggiungete un mestolo di brodo. Quando la salsiccia sarà quasi cotta aggiungete i funghi, un mestolo di brodo per ammorbidire il tutto e aggiustate di sale e di pepe ultimando la cottura a fuoco dolce. Nel frattempo preparate la besciamella: sciogliete il burro in un casseruola a fuoco dolce, aggiungete la farina e mescolate velocemente con una frusta per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà completamente amalgamata aggiungete, poco alla volta, il latte caldo e una grattata di noce moscata, continuando a mescolare il composto per farlo addensare (per questa ricetta è consigliabile lasciare la besciamella un po' più liquida).

Una volta pronto il ragù di carne e funghi prendete una pirofila rettangolare del diametro di 24x36 cm e mettete sul fondo un filo d'olio extravergine di oliva e un cucchiaio abbondante di besciamella. Cominciate a comporre le lasagne mettendo i fogli di pane carasau, precedentemente ammollati in acqua, nella pirofila, poi abbondante ragù, di nuovo la besciamella, il parmigiano grattugiato e altri fogli di pane carasau. Ripetete la stessa operazione per ogni strato fino ad esaurire tutti gli ingredienti: gli strati dovranno essere tre o quattro. Terminate l'ultimo strato con una generosa manciata di parmigiano e infornate per circa mezz'ora e comunque finché lo strato superiore sarà bello dorato e croccante.