

Lasagne broccoli e salsiccia



Ingredienti

Lasagne fresche senza glutine 200 gr #

Broccoli 1 kg

Besciamella senza glutine 1 kg #

Salsiccia di maiale 600 gr

Provolone piccante 250 gr

Aglione 2 spicchi

Parmigiano Reggiano qb

Olio EVO 4 cucchiai

Sale qb

Procedimento

Per prima cosa mettete a soffriggere gli spicchi di aglio scamiciati in una casseruola capiente insieme ad un giro di olio. Aggiungete le salsicce, dopo aver eliminato la pelle, e sbriciolatele con le mani all'interno della casseruola. Fate rosolare bene la carne a fuoco medio. Passate ai broccoli: tagliate a fettine la parte dei gambi (eliminate la base eccessivamente legnosa) e dividete le cimette. Mettete a lessare in acqua bollente salata i gambi, attendete 5 minuti e unite le cimette, quindi fate cuocere ancora per 5 minuti. Scolate i broccoli e trasferitene circa un terzo nella besciamella, frullate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale se necessario.

Schiacciate grossolanamente i broccoli rimanenti e uniteli in casseruola con la salsiccia, dopo aver rimosso gli spicchi di aglio. Mescolate e fate insaporire qualche minuto. Nel frattempo tagliate il provolone a cubetti Stendete un po' di besciamella sul fondo di una pirofila, sistemate uno strato di pasta, quindi aggiungete un po' di besciamella ai broccoli, un po' di salsiccia con i broccoli e qualche cubetto di provolone. Realizzate un altro strato di pasta e proseguite fino a terminare gli ingredienti. Per l'ultimo strato, coprite con la besciamella e spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato. Trasferite le lasagne in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti, quindi passate alla funzione grill a massima potenza e lasciate cuocere fino a ottenere una crosticina dorata e croccante. Sfornate le lasagne e lasciatele intiepidire per qualche minuto prima di servire, in modo che si possano assestare.

Ricetta originale di Luca Pappagallo