



## LASAGNA CON RAGÙ E FUNGHI

ledelizedicasamia.blogspot.it



### Ingredienti:

500 g di pasta fresca in sfoglie  
500 g di carne trita mista per ragù  
Sedano, carote e cipolle  
2 lt di passata di pomodoro  
2 cucchiari di concentrato di pomodoro  
Olio evo (io Dante)  
Sale  
300 g di funghi champignon freschi  
Besciamella

### Preparazione:

Al mattino o la sera precedente fate il ragù. Io lo faccio cuocere per ore e ore dopo aver fatto un soffritto di sedano, carote e cipolle tritate e imbriondite in olio evo, faccio rosolare la carne, sfumo con vino rosso e aggiungo sia la passata che il concentrato di pomodoro, un po' d'acqua, ajusto di sale, a metà cottura aggiungo i funghi champignon tagliati a fette e porto a cottura rimestando di tanto in tanto. Preparo quindi la besciamella, scaldando il latte prima e facendo sciogliere il burro, aggiungendo la farina e mescolando con la frusta infine aggiungo il latte, rimetto sul fuoco, ajusto di sale e aromatizzo con la noce moscata. Faccio addensare sempre mescolando. Portate a bollore dell'acqua salata in una pentola e scottate le sfoglie di pasta fresca, alternati a strati sia il ragù che la besciamella, fate un ultimo strato con il ragù e abbondante parmigiano o grana grattugiato. Cuocete in forno per ultimare la cottura della pasta.