

# Lasagna bianca con funghi e salsiccia

## Per la pasta:

450g di farina tipo 00  
50g di semola  
2 uova  
Sale q.b.  
Acqua q.b.

## Per il condimento:

500g di salsiccia di Norcia  
450g di funghi

## Per la besciamella:

30g di farina  
30g di burro  
500ml di latte

## Procedimento:

### Per la pasta:

Mischiare la farina tipo "00" con la semola. Formare una fontana ed inserire le uova, precedentemente sbattute, aggiungere un pizzico di sale e acqua q.b. e far riposare la pasta per circa 30 minuti. Stendere la pasta, tagliarla in rettangoli, bollirla per giusto qualche minuto e passarla in acqua fredda con ghiaccio.

### Per il condimento:

#### FUNGHI:

Lavare i funghi e tagliarli a pezzi. Mettere in una casseruola aglio e olio e far soffriggere, poi aggiungere i funghi, un pizzico di sale e sfumare con il vino

#### SALSICCIA DI NORCIA:

Sbriciolare la salsiccia di Norcia, mettere in una casseruola cipolla e olio, farli soffriggere ed aggiungere la salsiccia con un pizzico di sale.

#### PER LA BESCIAMELLA:

Mettere il latte in un pentolino con un po' di noce moscata e farlo arrivare quasi ad ebollizione. Mettere in una casseruola il burro e farlo sciogliere, aggiungere la farina a pioggia e girare energeticamente, aspettare che il roux diventi di colore biondo. Aggiungere il latte al roux pian piano ed girare energeticamente.



Pietro Scamarcio