



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagne crème de butternut, chair de saucisses italiennes et scamorza



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|---|
| 4 | saucisses italiennes (avec ou sans fenouil) |
| 1 | butternut |
| 2 cuillères à soupe de | Elvea Doppio Concentrato |
| 60 g de | beurre |
| 70 g de | farine |
| 700 ml de | de lait |
| 1 | scamorza fumé |
| 1 poignée de | fromage mozzarella râpé |
| 1 cuillère à soupe de | ricotta |
| 3 branches de | thym frais |
| 1 gousse d' | ail |
| | sel |
| | poivre |
| | épices italiennes |
| | flocons de chili |
| | huile d'olive |

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 degrés
2. Couper le butternut en deux, l'épépiner et quadriller la chair. placer au four avec un filet d'huile d'olive, du thym, des épices italiennes pour 40 min.
3. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive, des épices italiennes, l'ail pressé et une branche de thym. Ajouter ensuite la chair des saucisses italiennes et les cuire.
4. Réserver la viande une fois cuite.
5. Pendant la cuisson de la courge, préparer la béchamel : faire fondre 60g de beurre, ajouter 70g de farine. Lorsqu'une odeur de biscuit se dégage ajouter 700ml de lait. Quand le mélange épaissit, sortir du feu et ajouter un peu muscade, sel et poivre. Réserver
6. Lorsque le butternut est fondant, retirer la chair du butternut cuit, mixer-le avec des épices italiennes, la





Elvea, L'Italie chez vous

ricotta et le concentré de tomate Elvea.

7. Baisser le four à 190 degrés et composer la lasagne. Commencer par une couche de béchamel, ajouter les feuilles de lasagne, ajouter une couche de crème de butternut, de la béchamel, la viande et recommencer. Ajouter des morceaux de scamorza fumée coupée en dés recouvrir d'une feuille de lasagne et terminer par la béchamel, la mozzarella râpée et qqs morceaux de scamorza.
8. Cuire 25 min environ jusqu'à ce qu'il y ait une belle couche dorée croustillante.
9. Sortir du four, ajouter des chilli flakes, du persil frais, du parmesan et des herbes aromatiques. Bon app!

Info recette: Berry in love

