

# Lasagna di pane carasau

## INGREDIENTI:

1 confezione di pane carasau,  
300 gr di funghi misti,  
300 gr di salsiccia fresca,  
700 ml di besciamella piuttosto liquida,  
parmigiano grattugiato qb,  
1 spicchio d'aglio,  
sale qb,  
olio d'oliva qb,  
qualche fiocchetto di burro.

Rosolare la salsiccia per sgrassarla.

Scaldare una padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio aggiungere i funghi salare e lasciarli cuocere.

Mettere funghi e salsiccia in una ciotola e mischiarli.

In una teglia da forno da 6-8 porzioni fare un leggero strato di besciamella, metterci sopra uno strato di pane carasau, ancora besciamella poi i funghi con la salsiccia e infine una manciata di parmigiano.

Procedere così fino a formare almeno 3-4 strati alla fine ricoprire con il carasau besciamella e parmigiano e cuocere in forno a 200° fino a doratura.

Toglierlo dal forno aspettare 10' prima di tagliare e servire.