



Mini lasagna al ragù di salsiccia e GranMix Mozzarella e Provolone Ferrari



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

9 sfoglie di pasta all'uovo per lasagne
400 g di salsiccia
400 g di salsa di pomodoro
GranMix Mozzarella e Provolone Ferrari
GranMix Classico Ferrari
Olio extravergine di oliva
1 cipolla bianca
vino rosso
maggiorana fresca
sale
pepe

IN QUESTA RICETTA



GranMix Mozzarella e Provolone



GranMix Classico

PREPARAZIONE (60 MINUTI)

1. Preparare il ragù alla salsiccia: in una pentola antiaderente fate appassire la cipolla, tritata finemente, con un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva.
2. Quando la cipolla sarà trasparente unite la salsiccia, privata del budello, e fatela rosolare. Mescolate spesso e sgranate la salsiccia con una spatola.
3. Sfumate con il vino rosso, alzando la fiamma per farlo evaporare, e aggiungete la passata di pomodoro.
4. Lasciate sobbollire fino a quando il ragù si sarà ristretto. Aggiustate di sale e pepe.
5. Lessate le sfoglie di lasagne e scolatele al dente adagiandole su un canovaccio.
6. Tagliatele a metà e disponetele all'interno di 12 stampini da muffin imburattati, dovete dare a ogni sfoglia una forma a cestino.
7. Ponete all'interno di ciascuna sfoglia un cucchiaino di ragù e spolverizzate con abbondante Granmix Mozzarella e Provolone Ferrari.
8. Ricavate dalle sfoglie rimaste dei quadrati di piccole dimensioni e utilizzateli per coprire il primo strato.
9. Aggiungete un altro cucchiaino di ragù, un cucchiaino di GranMix Mozzarella e Provolone e chiudete con un cucchiaino di GranMix Classico.
10. Fate gratinare in forno a 180° fino a quando i formaggi saranno fusi e dorati.
11. Sfornate, lasciate assestare le mini lasagne nello stampo e servite, decorando con foglioline di maggiorana.