



## Lasagne avec sauce tomate à la Luganiga Ticinese

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

#### Pour les lasagnes

- 24 feuilles de lasagnes fraîches
- 320g parmesan râpé
- 24dl béchamel
- 4 noix de beurre

#### Pour le ragoût

- 8EL brunoise fraîche (carottes, céleris et oignons hachés)
- 4 Luganighe Ticinesi
- 400ml sauce tomate
- 4EL concentré de tomate
- 4dl vin rouge Merlot du Tessin
- 8EL lait
- à v. eau ou bouillon de viande
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- à v. huile d'olive

### Préparation

1. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole à fond épais, et faire rissoler la brunoise à feu doux pendant 2-3 minutes.
2. Sortir la Luganiga Ticinesi du boyau et l'émietter avec les mains.
3. Faire rissoler la chair des saucisses à rôtir du Tessin pendant quelques minutes, en remuer et en séparant les bouts avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la chair soit bien dorée et qu'elle ait bien sué.
4. Ajouter le vin et le faire évaporer.

5. Ajouter le concentré et la sauce tomate, mélanger et ajouter le lait.
6. Assaisonner avec sel et poivre, baisser le feu au minimum, mélanger encore un peu et recouvrir la casserole.
7. Laisser cuire pendant environ 1h30 avec le couvercle, et mélanger de temps en temps. Ajouter du bouillon si la sauce a trop réduit.
8. Faire préchauffer le four à 180°C.
9. Beurrer un plat, étaler deux cuillères à soupe de béchamel au fond du plat et disposer 2 feuilles de lasagne.
10. Ajouter une couche de sauce tomate avec la Luganiga Ticinesi et une couche de béchamel, et saupoudrer de parmesan.
11. Répéter cette opération deux fois, en terminant par la béchamel et le parmesan.
12. Mettre les lasagnes au four pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
13. Sortir les lasagnes du four et laisser reposer 10 minutes à température ambiante avant de servir.
14. Pour une surface plus croustillante, allumer le grill en fin de cuisson et faire dorer les lasagnes pendant quelques minutes avant de les sortir du four.
15. Pour réduire le temps de préparation, préparer la sauce tomate à la Luganiga Ticinese à la veille.