

Lasagne con zucca gialla, porcini e noci

Data: 11 gennaio 2015 | Autore: Caterina Rafele



In questo periodo cominciano ad abbondare sulle nostre tavole le zucche gialle che possono essere utilizzate in cucina per creare tanti piatti, ho provato ad usare la zucca per fare le lasagne e devo dire che il piatto è stato apprezzato da tutti.[MORE]

Lasagne con zucca gialla, porcini e noci

INGREDIENTI:

Un pacco di lasagne all'uovo (o lasagne fresche);
un kg. di zucca;
4 funghi porcini non molto grandi;
un litro di besciamella;
un etto di speck;
200 gr. di provola;
5 o 6 noci;
formaggio grana o parmigiano grattugiato q.b.;
sale q.b.;
pepe nero;
olio q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a fette la zucca e metterla in un tegame con un poco di acqua e farla cuocere, nel frattempo preparare la besciamella. Lavare e tagliare i funghi a tocchetti e metterli a cuocere con uno spicchio

d'aglio, un poco d'acqua, olio, sale e pepe. Quando la zucca è cotta schiacciarla con una forchetta o frullarla con il mixer e unirla alla besciamella.

Prendere una teglia mettere sul fondo dei ciuffetti di burro e qualche cucchiaio del composto con la zucca, cominciare a fare uno strato di lasagna ricoperta con formaggio grattugiato, speck tagliato a striscioline, funghi, provola tagliata a pezzetti, pezzetti di noci ed infine il composto con la zucca.

Continuare fino a fare quattro strati, sull'ultimo strato mettere solo formaggio e il composto e qualche ciuffetto di burro. Inforiare a 180° per circa 30 minuti. Al posto dello speck volendo si può usare la pancetta.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/lasagne-con-zucca-gialla-porcini-e-noci/84720>

