

PRIMI PIATTI

Lasagne alla zucca e funghi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le lasagne alla zucca e funghi sono un primo piatto gustoso e particolarmente indicato nel periodo autunnale. Di certo un primo dal sapore rustico ma anche molto originale. Per farlo, sappiate, non c'è bisogno di grande esperienza in cucina. Anzi seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro a farlo buono come il nostro...anche di più! Altre [ricette coi funghi!](#)

Un piatto saporito e rustico che di certo amerete. Ecco la ricetta per fare questa pasta al forno con la zucca e funghi in maniera facile facile e se cercate altre idee di primi piatti che potete preparare in anticipo, vi suggeriamo di realizzare anche la ricetta dei [lumaconi ripieni di magro](#): gustosissimi!

Il segreto per fare delle buonissime lasagne? È seguire questo passo passo, [Besciamella:ricetta perfetta](#).

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
100 gr
ZUCCA 450 gr
FUNGHI 170 gr
CIPOLLE 70 gr
BESCIAMELLA 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO
EDAMER 80 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne alla zucca e funghi, per prima cosa mettete a riscaldare in padella un bel giro di olio extravergine di oliva nel quale poi farete soffriggere una cipolla piccola e in seguito i dadini di zucca con i funghi a fette. Salate e fate appassire. Nel frattempo dedicatevi alla preparazione della besciamella: in una pentola, scioegliete il burro e unitevi la farina e mescolato continuamente anche il latte, quindi salate, aggiungete n pizzico di noce moscata e il pepe. Fate restringere per una decina di minuti continuando sempre a mescolare. Quando la besciamella sarà pronta, andate a comporre le vostre lasagne. Sul fondo della pirofila mettete un mestolo di besciamella, poi la pasta, poi ancora un cucchiaio di verdure. A questo punto aggiungete un mestolo di besciamella, qualche dadino di formaggio edamer e una spolverata di parmigiano. Proseguite ripetendo le stesse operazioni fino a consumare tutti gli ingredienti. Infornate a 180 gradi per 20 minuti.

Le vostre lasagne alla zucca e funghi sono pronte ad essere servite.

CONSIGLIO

Va bene qualunque tipo di funghi?

Sì con la zucca stanno bene proprio tutti i funghi.

Posso assemblarla e congelarla?

Certo, in questo modo l'arai pronta per quando ti occorrerà.

Al posto dell'edamer cosa potrei mettere?

Potresti usare dell'asiago o della toma.