

PRIMI PIATTI

Lasagne zucca e amaretti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una variante molto saporita che si discosta dalle [lasagne classiche](#), è questa proposta. Le lasagne zucca e amaretti è proprio sfiziosa e dovete assolutamente provarla!

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 250 gr
ZUCCA 2 kg
AMARETTI 120 gr
MOSTARDA MANTOVANA DI MELE 40 gr
GRANA PADANO grattugiato - 100 gr
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 25 gr
FARINA 25 gr
LATTE INTERO 500 ml
NOCE MOSCATA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite la zucca rimuovendo la buccia ed i semi, quindi tagliatela in pezzi.

Trasferite la zucca su di una teglia da forno e infornatela a 180°C per circa un'ora o fino a che risulterà molto morbida.

Nel frattempo realizzate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e iniziate a mescolare lasciando cuocere il composto fino a che non diventi quasi dorato.



- 2 Aggiungete, a questo punto, il latte tiepido, poco per volta e mescolando continuamente

con una frusta affinché non si formino grumi.



- 3** Quando avrete aggiunto tutto il latte, insaporite la besciamella con una grattata di noce moscata e un pizzico di sale.

Lasciate addensare la besciamella sul fuoco, otterrete una besciamella piuttosto morbida adatta per terminare la sua cottura in forno.

Sfornate la zucca, strizzatela molto bene e successivamente passatela per ottenere una purea liscia.



- 4 Riunite in una ciotola la purea di zucca, gli amaretti tritati finissimi, la mostarda, il grana grattugiato, il sale ed abbondante pepe.





- 5 Mescolate molto bene gli ingredienti nella ciotola fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prendete una pirofila da forno adatta per realizzare una lasagna per quattro persone e sporcate il fondo con poca besciamella.



- 6 Iniziate a realizzare strati di pasta e composto di zucca e amaretti, ultimate la lasagna con uno strato di besciamella.





7 Infornate la lasagna a 220°C per 12 minuti, quindi accendete il grill e lasciate dorare per 3 minuti.

Una volta cotta, fate riposare la lasagna per circa 10 minuti prima di servirla in tavola.