

PRIMI PIATTI

Lasagne zucca e porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 250 gr
ZUCCA 1,5 kg
PORRI 2
SCALOGNO 2
BRODO VEGETALE 300 ml
PARMIGIANO REGGIANO 6 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 50 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 1 l
SALE
NOCE MOSCATA
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite la zucca rimuovendo la buccia e i semi e tagliate la polpa a cubettini.

Tritate gli scalogni e fateli soffriggere in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva per pochi minuti, quindi aggiungete la zucca e fate rosolare anche questa.



2 Bagnate il tutto con due mestoli di brodo vegetale, coprite la padella e fate cuocere per 15 minuti o fino a che risulti morbida; regolate di sale e pepe bianco.



- 3 Pulite i porri, affettateli e aggiungeteli in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva lasciandoli appassire con successive aggiunte di brodo; lasciate cuocere per circa 12-15 minuti a fuoco basso.





- 4 Nel frattempo preparate 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.



- 5 Aggiungete, a questo punto, il latte tiepido, poco per volta e mescolando continuamente con una frusta affinché non si formino grumi.



- 6** 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.

Prendete una pirofila di dimensioni adeguate per una lasagna per quattro persone e sporcate il fondo con della besciamella.



- 7** Conservate tanta besciamella quanta ne avete usata per il fondo, vi servirà per distribuirli sopra la lasagna ed unite il resto ai porri stufati.



- 8 Realizzate uno strato di pasta sopra la besciamella distribuita sul fondo della pirofila, quindi continuate con strati di zucca, pasta e porri.





9 Distribuite sull'ultimo strato di pasta la besciamella messa da parte ed il parmigiano.



10 Infornate a 200°C per 20 minuti circa.

Una volta cotta, sfornate la lasagna e fatela riposare 10 minuti prima di servirla in tavola.