

PRIMI PIATTI

# Lasagne con zucca e porri

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso  
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Se cercate un primo piatto che possa mettere d'accordo tutta la famiglia o che vi faccia fare bella figura con i vostri ospiti le **lasagne con zucca e porri** fanno proprio al caso vostro. Una ricetta buonissima, facile da fare, che si può preparare in anticipo e nel frattempo che cuoce in forno ci si può dedicare ad altro.

La zucca poi con i porri si abbina benissimo, anzi ne esalta il gusto rendendo il risultato finale davvero molto saporito. Una bella alternativa alle lasagne classiche.

Provate questa ricetta, seguendo il nostro passo passo farete un piatto da Re e se amate questo genere di portate vi lasciamo il consiglio giusto, Besciamella:ricetta perfetta.

Cercate un secondo piatto da accoppiare che renda il vostro menù ancora più speciale? Provate allora le costine di maiale glassate, favolose anche queste!

## INGREDIENTI

LASAGNE SECICHE 250 gr

ZUCCA 1.5 kg

PORRI 2

BESCIAMELLA 1 kg

SCALOGNO 2

BRODO VEGETALE 150 ml

PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne con zucca e porri per prima cosa in un tegame versate un filo di olio nel quale farete soffriggere degli scalogni fatti a pezzetti. Versate dopo pochi minuti i cubetti di zucca e i porri tagliati sottili. Mescolate per insaporire il tutto, quindi aggiungete il brodo e cuocete per una quindicina di minuti. Trascorso questo tempo la zucca si sarà sfaldata, perciò potete aggiungere la besciamella, quindi mettetela da parte. Prendete una pirofila e sul fondo stendete una cucchiaiatina di besciamella, mettete la sfoglia, quindi aggiungete la crema di zucca e continuando alternando pasta e crema fino a esaurire gli ingredienti. Sull'ultimo strato invece mettetela la besciamella e cospargete il tutto con abbondante parmigiano. Infornate a 180 gradi per circa 40 minuti, gli ultimi dei quali con funzione grill. Sfornate le vostre lasagne con zucca e porri e aspettate qualche minuto prima di servirle.

## Consiglio