

PRIMI PIATTI

Lasagne con zucca e porri

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Queste lasagne con zucca e porri fanno venire fame al solo guardale, non trovate?

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. Scoprite le nostre [ricette con la zucca](#).

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 SECCHE 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 mettete da parte. Prendete una pirofila e sul fondo stendete una cucchiata 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 mettete 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

Potrei utilizzare anche qualche cubetto di pancetta?

Certo, saranno ottime con un tocco croccante.

Mi è avanzata una porzione, come posso conservarla?

Puoi conservarla in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico, oppure surgelarla.