

PRIMI PIATTI

Lasagne con zucca e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le lasagne con zucca e salsiccia sono il **comfort food autunnale** per eccellenza, un [primo piatto](#) ricco e cremoso che porta in tavola un'**esplosione di sapori**. Questa ricetta unisce la dolcezza della zucca con la sapidità della salsiccia in un equilibrio perfetto, il tutto avvolto da una besciamella filante.

Se ami questo abbinamento, devi provare anche il nostro [risotto zucca e salsiccia](#) o le [trofie zucca e salsiccia](#). Per un'altra idea al forno, non perderti la [pasta al forno con zucca e salsiccia](#)!

INGREDIENTI PER CUCINARE LE LASAGNE CON ZUCCA E SALSICCIA

ZUCCA 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

BESCIAMELLA 250 gr

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
150 gr

MOZZARELLA 150 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 30 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

RAMETTO DI ROSMARINO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE 1 pizzico

ACQUA

COME FARE LE LASAGNE CON ZUCCA E SALSICCIA

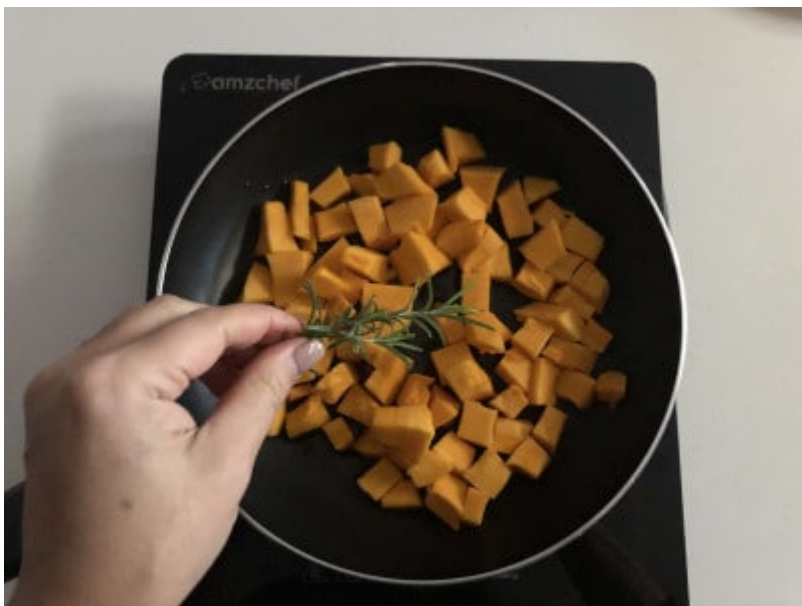
- 1 Lava la zucca, tagliala a pezzi grossolani ed elimina semi e filanti, poi sbucciala e tagliala ancora a piccoli pezzetti. Una volta tagliata, versa un filo d'olio in una padella antiaderente, aggiungi uno spicchio d'aglio e fallo rosolare a fiamma dolce, poi versa anche la zucca e aggiusta di sale.







- 2 Aggiungi anche un rametto di rosmarino e poca acqua al bisogno. Dopo una decina di minuti, elimina il budello dalla salsiccia, sbriciola la carne in modo grossolano e aggiungila alla zucca, continua la cottura per altri 5 minuti circa.







3 Taglia la mozzarella a pezzetti e tienila da parte.



- 4 Prendi una teglia o pirofila per 4 persone e spalma uno o due cucchiiai di besciamella sul fondo, procedi poi con uno strato di sfoglia per lasagne, uno di zucca e salsiccia, la besciamella e la mozzarella tagliata a pezzetti, poi procedi con un altro strato di sfoglia.





5 Continua alternando gli ingredienti, fino ad ottenere 3 strati, una volta condito l'ultimo

strato, ultima il tutto con del Grana Padano grattugiato.

Cuoci le lasagne per 30 minuti circa nel binario centrale del forno a 180°C. i tempi possono variare in base al forno, tienile controllate fino a completa doratura.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto per un ripieno cremoso: Il nostro trucco per un condimento che non risulti asciutto è cuocere la zucca finché non diventa tenera, schiacciandone una parte con la forchetta direttamente in padella. Creerà una crema naturale che legherà tutto.

Mozzarella asciutta, lasagna perfetta: Usa una mozzarella per pizza o un fiordilatte, che sono più asciutti. Se usi quella fresca, tagliala a pezzetti e lasciala scolare in frigo per almeno un'ora. Eviterai una lasagna "allagata".

Non sprecare la buccia della zucca! Se usi una zucca biologica con la buccia sottile (come la Delica o la Hokkaido), non buttarla! Puoi cuocerla insieme alla polpa: è buonissima e ricca di fibre.

COME CONSERVARE LE LASAGNE CON ZUCCA E SALSICCIA

Le lasagne sono uno di quei piatti che, se avanzano, il giorno dopo sono ancora più buoni! Puoi conservarle in frigorifero per un paio di giorni, coperte con pellicola. Per scaldarle, ti consigliamo un passaggio in forno, coperte con alluminio per non farle seccare.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee che puoi preparare con la zucca:

[Gnocchi di zucca con burro e salvia](#): Soffici e colorati, un primo piatto autunnale che piace sempre a tutti.

[Zucca ripiena](#): Un piatto scenografico e delizioso, dove la zucca diventa il contenitore della sua stessa crema.

[Flan di zucca](#): Un antipasto elegante e delicato, dalla consistenza vellutata che si scioglie in bocca.

[Zucca e patate al forno](#): Un contorno rustico e saporito, un classico intramontabile.

[Zuppa di zucca e mascarpone](#): Una vellutata elegante e cremosa, perfetta per una cena speciale.