

PRIMI PIATTI

## Pasta al forno in bianco

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **pasta al forno in bianco** è una **ricetta facile e gustosa**, che solitamente si prepara con **pasta secca**, **besciamella**, **formaggi** e altri **ingredienti a piacere**, puoi anche fare le **classiche lasagne** in bianco, saranno **buone** come nella versione al pomodoro!

La **pasta al forno in bianco** è una variante della **classica pasta al forno**, la quale si presta a molte personalizzazioni e che piace sempre a grandi e piccini.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, un buonissimo piatto di **pasta al forno in bianco**, per la gioia dei tuoi ospiti!

Se ti piacciono le ricette di [primi piatti al forno](#), prova a vedere anche queste:

[Paccheri primavera](#)

[Ricetta cannelloni](#)

[Lasagne di pesce veloci](#)

[Pasta 'ncasciata](#)

[Lasagne di ceci al forno](#)

## INGREDIENTI

PASTA CORTA fusilli, mezze penne, farfalle  
- 500 gr

BURRATA 250 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 70 gr

FIORI DI ZUCCA con zuccina

possibilmente - 4

ZUCCHINE 3

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per  
friggere -

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 500 ml

BURRO 50 gr

FARINA 50 gr

SALE FINO 1 pizzico

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER LA TEGLIA

BURRO

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Ecco le istruzioni per cucinare a casa tua una perfetta pasta al forno in bianco: per prima cosa lava le zucchine, elimina le estremità e tagliale a cubetti. In una padella capiente,

metti un filo di olio e due spicchi di aglio interi, leggermente schiacciati, friggi le zucchine e aggiusta di sale. Cuoci le zucchine a fiamma media fin quando non saranno leggermente dorate, quindi elimina l'aglio e infine lasciale raffreddare, in uno scolapasta, per eliminare l'olio in eccesso.

Procedi allo stesso modo con i fiori di zucca, se hai trovato quelli con le zucchine attaccate, basterà tagliare queste ultime a metà e togliere il pistillo interno dei fiori con una leggera pressione delle dita. Se hai trovato solo i fiori di zucca procedi alla rimozione del pistillo e cuocili interi per pochi secondi.





- 2 Quando le zucchine saranno tiepide, trasferiscile in un contenitore con un generoso filo di olio di oliva, qualche foglia di basilico, due pizzichi di sale e una spolverata di pepe. Frulla con un frullatore ad immersione o un mixer. Qualora la crema risultasse troppo densa, puoi aggiungere ancora un filo di olio o qualche cucchiaino di acqua, infine frulla fin quando non avrai ottenuto una crema abbastanza fluida e senza grumi o pezzetti.





**3** Ora passiamo alla besciamella che ti servirà per rendere ancora più appetitosa la pasta al forno in bianco: in un pentolino metti a riscaldare il latte con un pizzico di sale e la noce moscata. In un altro pentolino fai sciogliere il burro a fiamma bassa, aggiungi la farina tutta insieme e mescola con la frusta a mano, quando il composto diventerà giallo e omogeneo, aggiungi piano piano il latte caldo, continua a mescolare con una frusta, velocemente, per non creare grumi. Cuoci fino a portare la besciamella a bollore, poi spegni il fuoco.





4 Riempi una pentola di abbondante acqua salata e portala a bollire, fai cuocere la pasta

per metà del tempo di cottura indicato sulla confezione. Nel frattempo unisci la crema di zucchini alla besciamella, mescola il tutto per rendere la crema omogenea. Quando la pasta sarà cotta, scolala e mettila in una insalatiera, condiscila con la crema di zucchini e besciamella, aggiungi il parmigiano e i cubetti di prosciutto. Mescola.

Imburra e cospargi con pangrattato una teglia rettangolare, le dimensioni devono essere circa di 24 x 19 cm. Crea un primo strato di pasta versandone metà sul fondo della teglia, aggiungi la burrata aperta con le mani, lasciane qualche pezzettino da parte per la superficie. Copri con la restante pasta, disponi le zucchini con i fiori che avevi messo da parte e la restante burrata.

Preriscalda il forno a 200°C in modalità statica, inforna la teglia di pasta al forno in bianco nel ripiano centrale, per circa 30 minuti. Servi la pasta al forno in bianco portando in tavola la teglia di cottura.









## CONSERVAZIONE

Puoi conservare la pasta al forno in bianco in frigorifero per 48 ore, chiusa in un contenitore ermetico.

## CONSIGLI E IDEE

Puoi utilizzare semplici fiori di zucca oppure solo le zucchine.

Per una versione vegetariana puoi omettere il prosciutto.

Se preferisci puoi utilizzare un altro formaggio a pasta dura come scamorza o provola.

Se desideri un gusto più deciso puoi utilizzare speck o salsiccia al posto del prosciutto.