

PRIMI PIATTI

Lasagne vegetariane con zucca e fagiolini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 500 gr
ZUCCA 800 gr
FAGIOLINI 400 gr
CIPOLLE 1
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr

PER LA BESCIAMELLA

LATTE DI CAPRA 500 ml
FARINA 50 gr
BURRO 50 gr
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Spuntate e sciacquate i fagiolini, quindi trasferiteli nel cestello della vaporiera per cuocerli 5 minuti al vapore.



- 2 Nel frattempo pulite la zucca rimuovendo la buccia ed i semi e tagliate la polpa a cubetti.



- 3 Tritate la cipolla e fatela soffriggere in padella con un generoso giro di olio extravergine di oliva per pochi minuti, quindi aggiungete la zucca e fate rosolare anche questa. Aggiungete un pizzico di pepe bianco e un po' di sale. Coprite la padella e lasciate stufare a fiamma bassa.



- 4 Nel frattempo preparate la besciamella: fate scaldare in un pentolino il burro, aggiungete la farina e fate cuocere mescolando spesso per qualche minuto.





5 Aggiungete, quindi, il latte di capra, poco per volta e mescolando continuamente.



6 Lasciate cuocere la besciamella a fuoco moderato fino a farla addensare.



7 Riunite in un boccale parte dei fagiolini cotti in precedenza e parte della besciamella e frullate per ottenere un composto omogeneo; regolate di sale se necessario.



8 Tagliate a pezzetti i fagiolini rimasti.



9 Una volta cotta, prendete una parte di zucca e frullatela con una parte della besciamella rimasta; regolate di sale se necessario.



- 10 Prendete una pirofila di dimensioni adeguate per una lasagna per quattro persone e sporcate il fondo con poca besciamella ai fagiolini.



- 11 Realizzate uno strato di pasta all'uovo Emiliane Barilla, distribuite sopra la salsa ai fagiolini e un po' di fagiolini tagliati a pezzetti.



- 12 Continuate con un altro strato di pasta sul quale distribuirete uno strato di besciamella bianca e dei cubetti di zucca.



- 13 Realizzate, successivamente, uno strato di pasta sul quale distribuirete della besciamella bianca e dei pezzetti di fagiolini.



14 Infine distribuite sull'ultimo strato di pasta la crema di zucca e del parmigiano grattugiato.



15 Infornate la lasagna a 200°C per circa 20-25 minuti.



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

Provate anche la ricetta delle [lasagne vegetariane!](#)

