

PRIMI PIATTI

# Lasagne zucca con ragù di calamari e gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate sperimentare e soprattutto abbinare diversi sapori e consistenze, magari mescolando tra loro ingredienti inusuali, le **lasagne zucca con ragù di calamari** e gamberi fanno davvero al caso vostro! Si tratta in effetti di una ricetta molto particolare, da fare magari quando si occasioni importanti come un pranzo o una cena in cui si vuol stupire e fare bella figura. Provate questa ricetta dal risultato sorprendente e vedrete che bontà porterete in tavola! Se amate poi i primi elaborati al forno vi proponiamo anche un altro tipo di questo piatto speciale: lasagne [vegetariane con i fagiolini](#) e zucca,

da provare!

## INGREDIENTI

LASAGNE SECCHHE 250 gr  
ZUCCA 1,5 kg  
CALAMARO 500 gr  
CODE DI GAMBERI sgusciate - 400 gr  
SCALOGNO 2  
PREZZEMOLO 5 rametti  
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ZENZERO 40 gr  
BRODO VEGETALE 150 ml  
BRODO DI PESCE 500 ml  
PANGRATTATO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## PER LA BESCIAMELLA AL PESCE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50  
gr  
FARINA 50 gr  
BRODO DI PESCE 500 ml

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare le **lasagne zucca con ragù di calamari** per prima cosa pulite i calamari: dividete la sacca dai tentacoli e svuotate la prima dalle interiora. Rimuovete la cartilagine trasparente dalla sacca e ripulite sia la sacca che i tentacoli dalla pelle viola che li avvolge.

Tagliate le pinne dalla sacca e mettetele da parte. Schiacciate i tentacoli per far uscire il

becco che scarterete così come anche la bocca e gli occhi.

Tagliate la sacca ad anelli e tritate i tentacoli.



- 2 Fate bollire il brodo di pesce insieme allo zenzero tagliato in pezzi, spegnete il fuoco e lasciate lo zenzero in infusione.



- 3 Fate scaldare in padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare l'aglio tritato insieme al prezzemolo.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i tentacoli del calamaro, fateli rosolare per qualche istante, aggiungete gli anelli e continuate a rosolare a fiamma vivace affinché i calamari perdano l'acqua.



**4** Sfumate la preparazione con del vino bianco e fatelo evaporare a fiamma viva il più velocemente possibile.



- 5 Bagnate con 3-4 mestoli di brodo di pesce, coprite e lasciate cuocere il tutto per 40-50 minuti o fino a quando i calamari risultino morbidi.



- 6 A questo punto aggiungete i gamberi alla padella e fateli cuocere giusto pochi minuti; ultimate con del prezzemolo tritato.





- 7 Preparete, a questo punto, la besciamella al pesce: fate scaldare l'olio in un pentolino, aggiungete la farina e fatela cuocere per pochi minuti, quindi stemperate il tutto con 500 ml di brodo di pesce mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.



8 Continuate a cuocere la salsa fino a che sarà ben addensata; regolate di sale e pepe.

Pulite la zucca e tagliatela a cubettini.

In una casseruola fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere gli scalogni tritati per pochi minuti, quindi aggiungete la zucca e fatela rosolare.

Bagnate la zucca con del brodo vegetale e fatela cuocere a casseruola coperta e a fuoco basso per circa 15 minuti o fino a che risulti morbida.

Prendete una pirofila adatta per una lasagna per quattro persone e sporcate il fondo con la besciamella al pesce.



- 9 Realizzate uno strato con le lasagne all'uovo Emiliane Barilla, copritele con uno strato di zucca a cubetti, quindi intervallate gli strati di pasta con il pesce e la zucca ultimando con uno strato di besciamella al pesce cosparsa di pangrattato e finire con un filo d'olio.







**10** Infornate la lasagna a 220°C per 12 minuti, quindi accendete il grill a 250°C e fatela

dorare per 3 minuti.

Sfornate la lasagna una volta cotta e fatela riposare per una decina di minuti prima di servirla in tavola.

CONSIGLIO