

PRIMI PIATTI

Lasagne zucca e ragù con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di preparare un piatto favoloso per una occasione speciale o solo perché avete voglia di gustare un primo particolarmente saporito, le **lasagne zucca e ragù con patate** sono proprio ciò che fa per voi! Un piatto davvero ricco e particolare che conquisterà voi e i vostri ospiti sia per la presenza scenica ma anche e soprattutto per il suo sapore. Farlo non è assolutamente difficile, anzi seguendo il nostro passo passo realizzerete questo piatto da Re! Se siete poi alla ricerca di altri primi di forno, provate anche i [lumaconi ripieni di magro](#): deliziosi anche questi!

BURRO 25 gr
FARINA 25 gr
LATTE INTERO 500 ml
NOCE MOSCATA
SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare le lasagne zucca e ragù con patate preparate come prima cosa il ragù per il quale impiegherete un po' più di tempo soprattutto per la cottura.

Scaldate in una casseruola un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere un trito di carota, cipolla e sedano insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



2 Lasciate soffriggere a fuoco moderato per circa 15 minuti o fino a quando le verdure non risulteranno morbide.

Nel frattempo tritate la pancetta al coltello e unitela al soffritto nella casseruola insieme

alle salsicce private del budello e sbriciolate con le mani.

Rosolate la pancetta e le salsicce, quindi rimuovete lo spicchio d'aglio ed unite anche la carne macinata.



- 3 Rosolate anche la carne in modo uniforme mescolando continuamente fino a che non diventi d'un bel colore marrone scuro.

A questo punto sfumate con il vino rosso che dovrà evaporare velocemente a fiamma vivace.



- 4 Aggiungete il concentrato di pomodoro e stemperatelo nel fondo di cottura, quindi procedete unendo anche i pomodori pelati.



- 5 Lasciate cuocere il ragù per almeno un'ora o fino a che non vedrete riaffiorare l'olio e i grassi della carne in superficie.

Mentre il ragù cuoce, preparate anche la besciamella: fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e iniziate a mescolare lasciando cuocere il composto fino a che non diventi quasi dorato.



6 Aggiungete, a questo punto, il latte tiepido, poco per volta e mescolando continuamente con una frusta affinché non si formino grumi.



7 Quando avrete aggiunto tutto il latte, insaporite la besciamella con una grattata di noce moscata e un pizzico di sale.

Lasciate addensare la besciamella sul fuoco, otterrete una besciamella piuttosto morbida adatta per terminare la sua cottura in forno.

Preparate anche la zucca: pulitela e tagliatela a cubetti. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete i cubetti di zucca e fateli rosolare brevemente.



8 Bagnate la preparazione con due mestoli di brodo, coprite la padella e lasciate cuocere

per circa 15 minuti controllando che non s'asciughi troppo e aggiungendo eventualmente altro brodo.

Lessate la patate, schiacciatele ed amalgamatele con due mestoli di besciamella e circa 300 g di ragù.

Prendete una pirofila per realizzare una lasagna per quattro persone e distribuite sul fondo uno strato leggero di besciamella, coprite con quattro fogli di lasagne Emiliane Barilla e procedete realizzando uno strato di zucca e besciamella, un altro strato di lasagne all'uovo disposte in senso opposto allo strato precedente, uno strato di composto di patate e ragù e un'altro strato di lasagne. Ripetere un nuovo strato di zucca e besciamella.





- 9 Mescolate insieme il ragù e la besciamella rimanente e distribuite il composto sull'ultimo strato di pasta.



- 10 Cospargete il tutto con abbondante parmigiano grattugiato ed infornate a 220°C per 20 minuti.



11 Una volta cotta, lasciate riposare la lasagna per 10 minuti prima di portare in tavola.

Le vostre lasagne zucca e ragù con patate sono pronte per essere servite.

CONSIGLIO