

🍴 LASAGNA CREMOSA CON ZUCCA 🍴

Preparazione: 30' | **Cottura:** 30' | **Porzioni:** 6 | **Difficoltà:** Media | **Dieta:** Vegetariana



Ingredienti

Per la lasagna:

- 1 confezione di pasta fresca per lasagne
- 900 g di zucca già pulita
- 600 g di funghi misti
- 2 confezioni di formaggio Brie
- 2 spicchi d'aglio
- Rosmarino fresco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero
- Grana Padano grattugiato

Per la besciamella:

- 1 litro di latte
- 100 g di farina
- 10 g di burro
- Un pizzico di noce moscata
- Sale e pepe

Come Preparare

1 - Cuocere la zucca

- Taglia la zucca a cubetti piccoli
- In una padella capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e qualche rameetto di rosmarino
- Aggiungi la zucca, copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco basso per circa 15-20 minuti, finché non sarà morbida e tenera
- Regola di sale e pepe nero, poi metti da parte

2 - Saltare i funghi

- In un'altra padella, scalda un filo d'olio con uno spicchio d'aglio
- Aggiungi i funghi misti, sala leggermente e lascia cuocere fino a quando saranno teneri e l'acqua di vegetazione sarà completamente evaporata
- Tieni da parte

3 - Preparare la besciamella

- In un pentolino, sciogli il burro a fuoco medio
- Aggiungi la farina e mescola fino a ottenere un composto liscio e omogeneo
- Versa lentamente il latte caldo, continuando a mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi
- Continua a mescolare fino a quando la salsa avrà raggiunto una consistenza cremosa e vellutata
- Spegni il fuoco, poi aggiungi sale, pepe e una grattugiata di noce moscata

4 - Unire zucca e besciamella

- Dividi la zucca cotta in due parti
- Schiaccia una metà con una forchetta e incorporala alla besciamella per darle più sapore e un bel colore dorato
- Tieni l'altra metà a cubetti per la composizione degli strati

5 - Assemblare la lasagna

- In una pirofila, stendi un sottile strato di besciamella alla zucca sul fondo
- Aggiungi uno strato di sfoglia per lasagna, poi ancora besciamella
- Distribuisci sopra qualche cubetto di zucca, i funghi saltati e pezzetti di Brie
- Spolvera con Grana Padano grattugiato
- Ripeti gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato generoso di besciamella e Grana Padano

6 - Cottura perfetta

- Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata, cremosa e irresistibilmente profumata
- Lascia riposare qualche minuto prima di servire

👉 Video ricetta: www.youtube.com/watch?v=REUZbIrYNtc

💡 Consigli & Varianti

✓ Risparmia tempo:

Puoi assemblare la lasagna con un giorno di anticipo, coprirla e conservarla in frigorifero. Il giorno dopo sarà ancora più gustosa, perché i sapori avranno avuto il tempo di amalgamarsi.

✓ Alternative al formaggio:

Prova con **mozzarella, fontina o taleggio delicato** per una consistenza cremosa simile.

Per una versione più leggera, scegli **ricotta** o una combinazione di **ricotta e parmigiano**.

Per chi è intollerante al lattosio, puoi sostituire con **gorgonzola senza lattosio**.

✓ Più stagionale:

Completa la lasagna con **foglie di rosmarino croccanti** per un tocco autunnale. Perfetta per cene accoglienti e pranzi tra amici nelle giornate più fresche!