



Total: 1h 0min
Preparazione: 30min



4 persona/personone



medio

Ingredienti

Per la besciamella

250 ml latte
15 g burro
25 g farina
q.b. sale
q.b. noce moscata

Per le lasagne:

1 confezione lasagne fresche o secche
600 g zucca pulita
1 scalogno
30 g olio extravergine di oliva
1 misurino vino bianco
150 ml acqua calda
1\2 cucchiaino sale
100\150 Parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione

Preparare la besciamella:

Preparare la besciamella mettendo nel  "coperchio chiuso" tutti gli ingredienti, 8 min. 90° vel. 4 al termine togliere e mettere da parte;

Preparare la crema di zucca

Mentre cuoce la besciamella pulire la zucca e tagliarla a pezzetti;

Pulire il  "coperchio chiuso", mettere lo scalogno e l'olio, 3 min. 100° vel. 4;

Aggiungere la zucca, impostare 4 min. 100°  "antiorario" vel.  "velocità soft" e sfumare con il vino senza misurino;

Salare, aggiungere l'acqua calda e proseguire la cottura per 20 min. 100°  "antiorario" vel.  "velocità soft" ;

Al termine aggiungere la besciamella e frullare 20 secondi vel. 5;

Preparare le lasagne:

Stendere nella pirofila uno strato di crema di zucca, poi adagiare la sfoglia, coprire con la crema di zucca e poi con il parmigiano (la quantità e' indicativa, va a proprio gusto);

Terminare con il parmigiano e una dadolata di zucca cruda (pezzettini piccoli);

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti;

Al termine lasciare riposare nel forno per 15 minuti.