

LASAGNE DI ZUCCA BIMBY ® TM 31



Total: 1h 0min Preparazione: 30min





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. 4"velocità soft" e sfumare con il vino senza misurino;

Salare, aggiungere l'acqua calda e proseguire la cottura per 20 min. 100° **T** antiorario" vel. **J'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.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: wlapappa Fonte: http://www.ricettario-bimby.it