

Lasagna alla zucca con besciamella all'extravergine

PER 2 PERSONE

12 sfoglie di lasagna (io ho scelto quelle fresche)
500 g di zucca pulita
200 g di formaggio filante tipo scamorza
1 cipolla bianca
Grana grattugiato qb
sale, pepe
foglie di salvia fresche
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Per la besciamella all'extravergine

Ponete in una pentola antiaderente 120 g di olio extravergine d'oliva (sceglietene uno dal gusto leggero come quello del Garda) e 6 cucchiaini di farina. Fate cuocere a fiamma dolce finchè inizia a formare delle bolle. Aggiungete quindi poco a poco 1 litro di latte fresco mescolando bene per evitare la formazione di grumi ed in modo energico finchè non si addensa. Aggiungete quindi sale, pepe e noce moscata a piacere.

Componete ora la vostra lasagna nel seguente modo

Tagliate a dadini la zucca.

Mettete in un tegame l'olio e la cipolla affettata sottilmente e fate cuocere a fiamma dolce. Unite la zucca, salate e continuate la cottura fino a che risulti morbida. Unite le foglie di salvia e lasciate insaporire. Nel frattempo sbollentate le sfoglie di lasagna per qualche minuto. Scolatele e adagiatele su una teglia oleata per evitare che si incollino.

Metà zucca (priva di salvia che risulterebbe amara) frullatela al mixer fino ad ottenere una crema. L'altra metà lasciatela a dadini.

In una pirofila antiaderente ben oleata adagiate la prima sfoglia, ricoprite con crema di zucca e dadolata (misto) ed unite la besciamella e qualche pezzetto di formaggio. Continuate in questa sequenza terminando poi con uno strato di besciamella e grana grattugiato. Infornate con funzione grill per circa 15 min. a 200°.