



LASAGNA ALLA ZUCCA

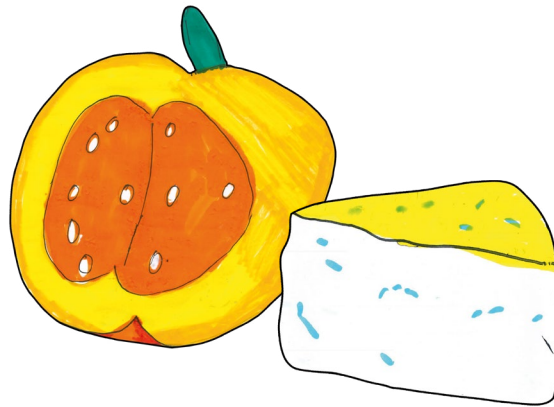


QUESTA LASAGNA ALLA ZUCCA È
UN PIATTO RICCO E AVVOLGENTE,
IDEALE PER CHI CERCA SAPORI
ROBUSTI, MA RAFFINATI.



LE LASAGNE SONO UN PILASTRO
DELLA CUCINA ITALIANA E
QUESTA VERSIONE CON ZUCCA,
FUNGHI E GORGONZOLA È UN
INNO AI SAPORI DEL BOSCO E
DELL'AUTUNNO.

PER UNA LASAGNA PERFETTA
ARROSTISCI LEGGERMENTE LA
ZUCCA PER CONCENTRARE IL SUO
SAPORE E CUOCI I FUNGHI PER
ELIMINARE L'ACQUA IN ECCESSO.



OGNI STRATO DI QUESTA LASAGNA
È UNA SCOPERTA, CAPACE DI
TRASFORMARE UN PASTO IN
UN'ESPERIENZA DI GIOIA E
CONVIVIALITÀ.



DIFFICOLTÀ



QUANTITÀ

4 PERSONE



TEMPO PREPARAZIONE

2 ORE



INGREDIENTI E QUANTITÀ

RIPIENO



ZUCCA

1 VASCHETTA
500g



FUNGHI PORCINI

1 BUSTA
300g



GORGONZOLA

1 VASCHETTA
200g



CIPOLLA

1



**OLIO,
SALE, PEPE**

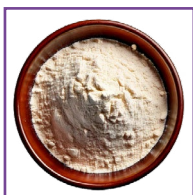
QUANTO BASTA



**SFOGLIA
LASAGNE**

1 CONFEZIONE

BESCIAMELLA



FARINA 00

1 BICCHIERE
100g



LATTE INTERO

1 CARTONE
1l



BURRO

1 PANETTO
100g



NOCE MOSCATA

QUANTO BASTA



**15 MINUTI PRIMA DI INFORNARE
ACCENDI IL FORNO STATICO A 180°**



PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



CIOTOLE



TEGLIA



PENTOLA



MESTOLO



**FRULLATORE
A IMMERSIONE**



**TAGLIERE,
COLTELLO**



PENSATO PER TE DA



SOFIA



SERGIO

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO

1



TAGLIA LA ZUCCA E MEZZA CIPOLLA A PEZZETTI E METTILE IN DUE CIOTOLE DIVERSE.

2



TAGLIA ANCHE I FUNGHI.

3



IN UNA PENTOLA VERSA L'OLIO E AGGIUNGI LA CIPOLLA TAGLIATA. FAI SOFFRIGGERE. POI AGGIUNGI LA ZUCCA E I FUNGHI. CUOCI PER 15 MINUTI.

4



AGGIUNGI SALE E PEPE, POI FRULLA TUTTO CON IL FRULLATORE.

PROCEDIMENTO BESCIAPELLA

5



IN UNA PENTOLA METTI IL BURRO E FALLO SCIOGLIERE A FUOCO LENTO.

6



AGGIUNGI 1 BICCHIERE DI FARINA NELLA PENTOLA CON IL BURRO. MESCOLA CON FORZA CON LA FRUSTA.

7



QUANDO IL COMPOSTO DIVENTA DORATO AGGIUNGI IL LATTE, CONTINUANDO A MESCOLORE. POI AGGIUNGI IL SALE E LA NOCE MOSCATA.

8



CONTINUA A MESCOLORE PER 5-6 MINUTI FINCHÉ IL COMPOSTO NON DIVENTA DENSO.

MONTAGGIO LASAGNE

9



PRENDI UNA TEGLIA DA FORNO. METTI UN MESTOLO DI BESCIAPELLA.

10



SOPRA LA BESCAMELLA METTI LE SFOGLIE DI LASAGNA.

11



ALTERNA UNO STRATO DI BESCAMELLA E UNO STRATO DI RIPIENO.

12



COME ULTIMO STRATO METTI IL RIPIENO COPRENDO TUTTA LA SUPERFICIE.

13



AGGIUNGI IL GORGONZOLA
SULLA SUPERFICIE DIVIDENDOLO
A PEZZETTI.

14



METTI LA TEGLIA IN FORNO
STATICO E CUOCI A 180°
PER 20 MINUTI.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it