

# Lasagna fatta in casa

## CON ZUCCA E TALEGGIO

UN PIATTO DAL SAPORE INVERNALE DA PORTARE IN TAVOLA DURANTE LE FESTE PER STUPIRE I PROPRI OSPITI

ESECUZIONE

Pre-riscaldare il forno a 180°C. Tagliare la zucca a cubetti. Mettere un filo d'olio in una padella e aggiungere la zucca. Cuocere a fuoco medio finché la zucca risulta morbida, poi salare, pepare e mettere da parte. Preparare la besciamella: sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere la farina e mescolare con una frusta. Aggiungere gradualmente il latte continuando a mescolare, evitando la formazione di grumi. Cuocere la besciamella fino a quando si addensa, quindi aggiungere sale, pepe e noce moscata a

piacere. Tagliare il taleggio a cubetti. Assemblare la lasagna: in una teglia, stendere un sottile strato di besciamella, poi disporre uno strato di pasta per lasagne. Distribuire un po' di zucca, cubetti di taleggio e una spolverata di Parmigiano. Aggiungere un altro strato di besciamella e continuare alternando strati fino a esaurimento degli ingredienti, concludendo con uno strato di besciamella e Parmigiano. Infornare la lasagna per circa 25-30 minuti o finché la superficie risulta dorata. Lasciare intiepidire leggermente prima di servire. ♦

### INGREDIENTI PER 4

- 250 g di pasta fresca per lasagne
- 700 g di zucca pulita
- 200 g di taleggio
- 500 ml di latte
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

