Lasagne golose con zucca, funghi e pancetta

Portata: Primi piatti	Tempo: 45	Numero persone: 4	Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone

- 900 gr misto funghi Despar
- 450 gr zucca pulita
- 250 gr sfoglie di pasta per lasagne fresche Despar
- 150 gr pancetta a cubetti affumicata Despar
- 120 gr burro Despar
- 801 gr farina 00 Despar
- ½ cipolla
- 1 spicchio d’aglio
- 1 l latte parzialmente scremato Despar
- q.b. sale iodato Despar
- 150 gr Grana Padano grattugiato Despar
- q.b. olio extravergine d' oliva Premium Despar

Preparazione

1 - Tritate mezza cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale. Tagliate a pezzetti la zucca e aggiungetela alla cipolla con circa 150 g di acqua. Cuocete a fuoco lento, aggiungendo altra acqua se necessario. Quando la zucca sarà quasi disfatta; frullatela ottenendo una crema liscia ed omogenea.

2 - Preparate la besciamella: sciogliete il burro, unite la farina e cuocete per 3 minuti; unite il latte e fate cuocere mescolando finché non si addensa. Spegnete, unite alla besciamella la crema di zucca e aggiustate di sale.

3 - Cuocete in padella antiaderente i funghi con uno spicchio d’aglio, tre cucchiai di olio, e un pizzico di sale.

4 - Sul fondo di una pirofila ponete uno strato di besciamella alla zucca, quindi le sfoglie per lasagne, i funghi e il Grana Padano grattugiato, alternate gli strati avendo cura di terminare con besciamella e un’abbondante spolverata di Grana Padano. Infornate per circa 30 minuti a 180°

5 - Nel frattempo, in una padella antiaderente, fate asciugare la pancetta a cubetti finché non diventa croccante. Tamponatala per eliminare il grasso in eccesso e servitela sopra le lasagne. Buon appetito con Despar