

Lasagne al forno alla crema di zucca e formaggio

PORZIONI 3 PERSONE

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 50 MINUTI

INGREDIENTI

- 450 g Lasagne secche
- 250 g Zucca
- 150 g burrata
- 250 g ricotta
- 250 g stracchino
- 1 hg Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiaini Zenzero in polvere
- 1 presa Sale grosso
- 5 cucchiai Olio Extravergine D'Oлива
- 3 cucchiai Maggiorana secca
- mezzo litro Latte
- 2 cucchiaio Aceto Balsamico

PREPARAZIONE

1. Tagliate la zucca, eliminate la buccia, i semi, i filamenti e tagliatela a tocchetti. Fatela stufare a fuoco lento in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio, l'aceto balsamico e due prese di sale sino a quando sarà morbida.
2. Mettete in una ciotola lo stracchino, la burrata e la ricotta. Mescolate amalgamando bene gli ingredienti.
3. Una volta che la zucca è cotta frullatela e mischiatela ai formaggi. Aggiungete lo zenzero e regolate di sale.
4. Foderate una teglia con carta forno e ungetela con due cucchiai di olio. Ricoprite con il composto di zucca e formaggio, due cucchiai di Parmigiano e un altro strato di lasagne. Continuate sino a quando avrete terminato gli ingredienti. Ricoprite il tutto con il latte. Infornate per circa 40 minuti. Prima di servire spolverizzate con il formaggio grattugiato e mettete sotto al grill per far dorare. Aromatizzate con la maggiorana e servite.

NOTE Se preferite potete sostituire il latte con acqua. La quantità di zenzero è indicativa regolatevi in base al vostro gusto. Se preparate la sera per il giorno dopo le lasagne saranno ancora più buone. Se volete ridurre i tempi di cottura una volta preparate prima di metterle in forno fatele riposare in frigo, nel ripiano più basso, per almeno un paio d'ore. Le lasagne in questo modo diventeranno più morbide e cuoceranno prima