



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LASAGNE CON ZUCCA E PORCINI

merincucina.blogspot.it



Ingredienti:

sfoglie di ondine di semola
300 g. di porcini surgelati
1 spicchio di zucca
2 mozzarelline
3 fette di prosciutto crudo
2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino
parmigiano grattugiato
Olio Extravergine di Oliva Dante
qualche fiocchetto di burro

Preparazione:

In una larga padella anti aderente tostare le fette di prosciutto, poi spezzettarle e metterle da parte. Nella stessa padella con 2 cucchiaini di olio mettere i funghi tagliati a pezzi, 1 spicchio d'aglio, sale. Coprire e lasciar cuocere ed insaporire aggiungendo un po' d'acqua. Una volta cotti i funghi metterli da parte e nella stessa padella unire olio e un altro spicchio d'aglio, poi la zucca a pezzetti e un po' di rosmarino. Salare, lasciar insaporire, poi unire un mestolo di acqua. Una volta cotta schiacciarla con la forchetta, fare in modo che sia molto brodosa perché non si ha l'intenzione di usare besciamella e unire il prosciutto a pezzetti. Bollire velocemente le ondine e cominciare a disporre gli strati nella teglia imburata. Una base di zucca poi la sfoglia, poi i porcini, parmigiano e pezzetti di mozzarella, un'altra sfoglia, stavolta zucca parmigiano e mozzarella e così via. Infornare a 200° per 30 minuti.

DANTE



oio

vero