



LASAGNE CON ZUCCA E SALSICCIA

www.kucinadikiara.it



Ingredienti per 6 persone:

1 confezione di lasagne fresche
500 g di zucca a tocchetti
600 g di salsiccia nostrana
500 g di besciamella
250 g di Grana Padano grattugiato
Olio Extravergine di Oliva Dante
Sale

Preparazione:

Fate la besciamella come descritto qui. Rosolate la zucca in una padella, con un cucchiaio d'olio, a fuoco basso fino a che non diventa morbida, quindi schiacciatela grossolanamente con una forchetta e unitela alla besciamella. Rosolare la salsiccia con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Mettere un po' di crema di zucca e besciamella sul fondo della teglia. Alternare strati di lasagna, crema di zucca, salsiccia e parmigiano. Cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.