

# Lasagne zucca e salsiccia



Finalmente è arrivato il momento della zucca, un'alleata della nostra cucina, buona, profumata, colorata, ottima per mille ricette.

Oggi vi proponiamo delle lasagne con zucca e salsiccia, una vera bontà. Buone da gustare al momento ma anche il giorno successivo in ufficio.

**Ingredienti per 6 persone**

16 fogli di pasta per lasagne già pronta

750 g di zucca

1 cipolla

2 salsicce

4 foglie salvia

sale

peperoncino

pangrattato

vino bianco

Per la besciamella

1 litro di latte

4 cucchiaini di farina

100 g di burro

sale

noce moscata

Per prima cosa pulire la zucca, eliminando la buccia e i semi interni. Tagliare la zucca e la cipolla a dadini e metterle in una pentola con un filo di olio, sale, le foglie di salvia e il peperoncino. Aggiungere mezzo bicchiere di acqua e cuocere per circa 30 minuti.

Nel frattempo in una padella cuocere le salsicce tagliate in piccole parti con un po' di vino bianco. Non aggiungere né sale né olio.



Mentre il condimento è sul fuoco, preparare la besciamella.

In un pentolino abbastanza capiente sciogliere il burro e non appena liquido, prima che inizi a bollire, aggiungere 4 cucchiaini di farina, mescolare bene facendo amalgamare il composto. Aggiungere un pizzico di sale e piano piano il latte, mescolando continuamente per non formare grumi. Cuocere la besciamella il tempo necessario per farla addensare, mescolando continuamente. A fine cottura, regolare di sale e aggiungere una grattata di noce moscata.



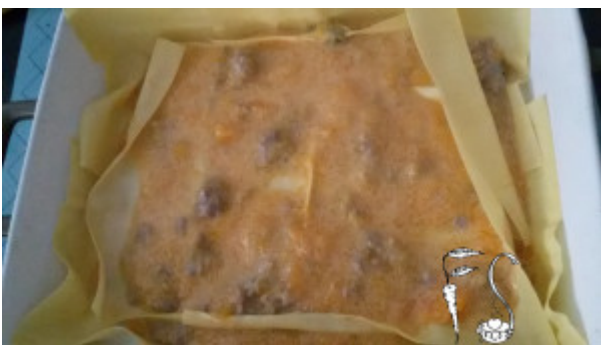
Unire le salsicce ormai cotte alla zucca e aggiungere due mestoli di besciamella. Mescolare bene per amalgamare il tutto. Il composto risulterà abbastanza liquido.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti iniziamo con la preparazione delle lasagne.

Versare un po' di besciamella sul fondo di una teglia e coprire con i fogli di pasta, in modo da foderare bene la base della teglia.

Aggiungere il composto di zucca e salsiccia, ricoprire con altri fogli di pasta e continuare fino al completamento degli ingredienti.

Sull'ultimo strato di pasta versare la besciamella restante e una spolverata di pangrattato.



Cuocere per 40/45 minuti in forno ventilato a 175°.



Ottima da mangiare al momento ma perfetta anche il giorno successivo per il pranzo in ufficio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)