

PRIMI

Lasagne alla zucca

Difficoltà 

Preparazione  35 min

Cottura  30 min

Ingredienti (per 6 persone)

Sfoglie per lasagna

500 gr

Zucca

1 Kg

Provolone Cademartori

200 gr

Parmigiano grattugiato

100 gr

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Cipolla rossa

1/2

Besciamella

1 lt

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione dei vostri fusilli zucchine e speck seguite questi semplici passi.

Tagliate lo speck a striscioline e grattugiate le zucchine in una ciotola.

Prendete una padella antiaderente e fate saltare per qualche minuto lo speck con un filo di olio e la cipolla tritata, dopodiché aggiungete le zucchine grattugiate, un bicchiere di acqua calda, mezzo dado ed un pizzico di sale. Fate cuocere il tutto per circa 20 minuti fino a quando non avrete ottenuto un condimento morbido.

Spegnete il fuoco e aggiungete il formaggio Caprino di Latte Vaccino Cademartori. Quindi amalgamate bene fino a rendere il composto cremoso.

Cuocete i fusilli e a cottura terminata scolateli al dente nella padella con il sugo, amalgamate bene ed ecco qua: i vostri fusilli con zucchine e speck sono pronti per essere gustati.

Preparate i piatti e concludete con una grattugiata di pepe nero, prezzemolo tritato ed un filo di olio.