

Lasagne di Zucca di Castelletto Monferrato

Da diversi anni nelle nostre feste patronali i piatti a base di zucca sono sempre stati molto apprezzati e hanno costituito interesse per la ricerca di un piatto tipico.

Un forte impulso ci è stato dato dall'incontro con la Pro Loco del paese di Piozzo (CN) in occasione dei loro eventi gastronomici dove i piatti a base di zucca sono i fondamentali. Incontro che ha dato quale risultato il gemellaggio tra le due Pro Loco nel 2018. Oltre alle nostre zucche tipiche del territorio, da questo gemellaggio con la Pro Loco di Piozzo abbiamo avuto la fornitura di semi particolari che hanno trovato terreno fertile negli orti del nostro paese adattandosi perfettamente, acquisendo carattere di tipicità e dando una buona produzione. Dalla passione produttiva e soprattutto culinaria dei soci della nostra Pro Loco sono nati piatti particolari degni di essere.

- **Ingredienti (per 10 persone):**

Pasta per lasagne fresca 500 gr.

Zucca pulita 1 kg.

Latte intero 1 lt.

Farina tipo "00" 100 gr.

Burro 100 gr.

Gorgonzola dolce 400 gr.

Parmigiano Reggiano grattugiato 500 gr.

Sale q.b.

Pepe bianco q.b.

Noce moscata un cucchiaino raso

Rosmarino 2 rametti

- **Procedimento:**

Portare a bollore una pentola d' acqua salata, nel frattempo pelare e pulire la zucca (la zucca intera è di circa 2.5 kg, pulita è circa 1.5 kg); quando l'acqua ha preso il bollore mettere la zucca nell'acqua e farla cuocere per 5/8 minuti fino a quando non sarà morbida, quindi scolarla e metterla da parte, in un recipiente, fino a quando non si sarà raffreddata. Per la besciamella mettere in una pentola 100 gr di burro e farlo sciogliere, aggiungere la farina e mescolare energicamente per non formare grumi, aggiungere il latte precedentemente riscaldato, sale, pepe e noce moscata. Mescolare spesso fino a quando non si ottiene un composto cremoso. Prendere la zucca cotta ormai raffreddata e frullarla dentro un mixer; quando tutta la zucca sarà frullata unirla alla besciamella insieme al gorgonzola dolce tagliato a tocchetti. Quindi tritare i due rametti di rosmarino e aggiungerli all'interno del composto. Aggiustare di sale e pepe. Quando abbiamo pronto il composto di zucca, besciamella, gorgonzola e rosmarino siamo pronti per comporre gli strati; per ogni strato aggiungere una manciata di parmigiano grattugiato. Per renderla più cremosa e morbida aggiungere ad ogni strato dei tocchetti di gorgonzola dolce. Cuociamo la lasagna in forno per 20 minuti a 180 c° coperta con carta stagnola e 10 minuti a 180 c° scoperta per rendere la crosta croccante. Servire calda.



SABATO 28 E DOMENICA 29 AGOSTO 2021

Con il Patrocinio del Comune di Castelletto Monferrato

ORDINA E PORTA A CASA

oppure

**CONSUMA ALL'INTERNO
DELL'AREA SAGRA**

SAGRA DELLA ZUCCA
TAKE AWAY



Scarica la nostra ricetta

