



Lasagne con funghi e zucchine

Primo piatto di tradizione emiliano-romagnola



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Lasagne con zucchini e funghi

Un primo piatto di pasta all'uovo

Preparazione	30 min
Cottura	20 min
Tempo totale	50 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta all'uovo

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 300 g farina 00 più quella che serve per il tagliere
- 3 uova

Per la besciamella:

- 500 ml latte
- 50 g burro
- 50 g farina
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico noce moscata

Per condire:

- 4 zucchine
- 500 g funghi champignon
- 100 g speck
- 250 g mozzarella
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- q.b. parmigiano
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.



2. Nel frattempo fai la besciamella con il burro sciolto in un tegame, aggiungi la farina setacciata, mescola bene e forma il roux, poi il latte caldo, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata, continua a mescolare fino a ché la besciamella è pronta. In una padella fai soffriggere, in due cucchiari di olio, la cipolla tritata, aggiungi le zucchine tagliate a cubetti, regola di sale, pepe, bagna con un mestolo di acqua e cuoci per circa 15 minuti. Lascia raffreddare e trita tutto con un frullatore ad immersione. Unisci questa crema di zucchine alla besciamella, mescola bene e tiene a parte. In una padella, in un cucchiario di olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, fai cuocere i funghi, puliti e affettati, regola di sale, pepe e cuoci per circa 15 minuti. Con il mattarello tira la sfoglia e taglia la pasta in pezzi di 10x20 cm. circa. Fai bollire una pentola di acqua salata con un cucchiario di olio, lessa i pezzi di pasta, scola e fai asciugare su un canovaccio. In una pirofila adeguata fai uno strato di besciamella con le zucchine, poi uno strato di pasta, una manciata di funghi, lo speck tagliato a listarelle, cubetti di mozzarella, una spolverata di parmigiano e ripeti il tutto fino ad arrivare a 5 strati. Spolvera di parmigiano e cuoci a 180 gr. per circa 20-25 minuti (se dovesse colorarsi troppo in superficie copri con un foglio di carta alluminio).



Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito!

Patrizia Ugolini

[Read More](#)
