

Pasticcio con la zucca

Ingredienti: un chilo e mezzo di zucca

Una confezione di besciamella da 100 grammi, 200 grammi di formaggio a piacere io uso il taleggio ma se piace andrebbe la ricotta affumicata

Un pacco di lasagna precotta 100 grammi di parmigiano

Lessare la zucca, togliere la buccia e metterla nel frullatore, e ovviamente frullarla, aggiungere il formaggio tagliato precedentemente a pezzetti piccoli, unire la besciamella e amalgamare sempre col frullatore fino a ricavare un composto semiliquido, con un mestolo metterne un quantitativo sufficiente sul fondo di una teglia da forno, poi adagiare qualche sfoglia della lasagna e condire con il composto della zucca e una spolverata di parmigiano, continuare con le sfoglie di lasagna, composto di zucca e parmigiano, fino a completare il tutto coprendo tutto bene con la zucca e parmigiano.

Infornare per 40 minuti a 200 gradi.