

LASAGNA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagna fresca semintegrale,
- 650 g di zucca,
- 1 scalogno,
- vino bianco passito,
- besciamella di yogurth,
- olio d'oliva extra-vergine,
- noce moscata,
- formaggio grana,
- rosmarino,
- sale marino,
- pepe.

Lessare le lasagne e adagiarle su un canovaccio.

Stufare lo scalogno tritato in 2 cucchiai d'acqua; unirvi poco olio, far rosolare 3 minuti; unire del vino, poi la zucca già cotta in forno, noce moscata, rosmarino e stemperare.

Quando è tiepida unire la besciamella.

In una pirofila unta alternare lasagna, zucca, formaggio.

Infornare per 30 minuti.