

PASTICCIO DI PASTA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 200 g di zucca cotta,
- 50 g di funghi secchi,
- 25 cl di besciamella,
- 1 uovo,
- 50 g di burro,
- 1/2 scalogno,
- 1/2 carota,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno i funghi in acqua fredda.

Nel frattempo, in un tegame, fate appassire lo scalogno e mezza carota tritati con metà burro, aggiungete i funghi strizzati e tritati.

Coprite, portate a cottura, amalgamateli alla besciamella.

Intanto frullate la zucca con un pizzico di sale, mescolatela con la farina, legate con l'uovo, lavorate la pasta velocemente e tiratela a sfoglia piuttosto sottile.

Ricavatene 10-12 rettangoli, lessateli in acqua a bollore salata, sgocciolateli.

Imburrate una pirofila e disponetevi i rettangoli di pasta alternandoli con la besciamella ai funghi e passate in forno caldo alcuni minuti.