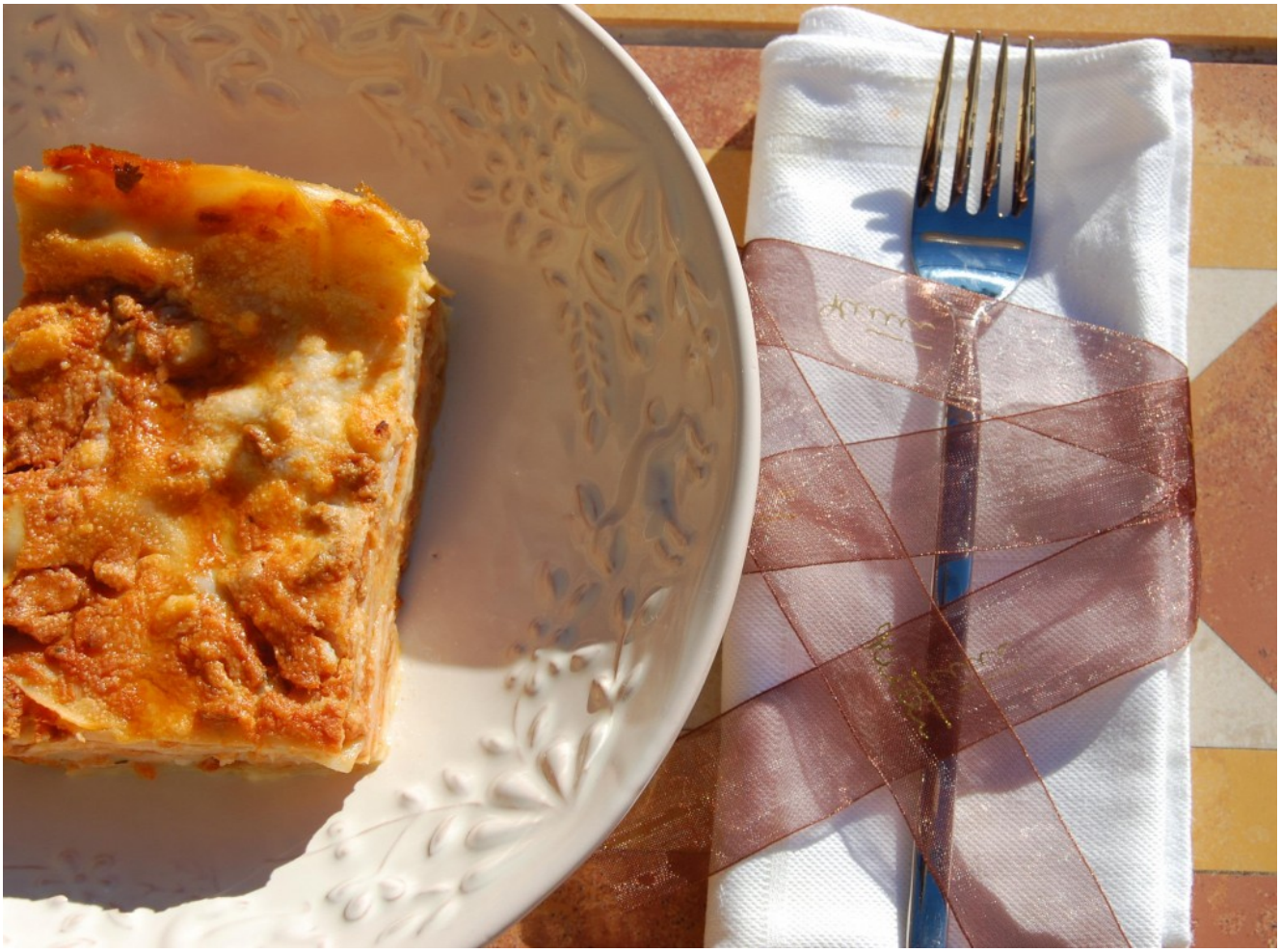
Zucca vera o zucca finta? Te la cucino con l’olio extravergine di oliva.

Prendete una zucca di stagione, il ricordo di una bella vacanza, una ricetta favolosa, rivisitata per renderla più salutare con l’olio extra vergine di oliva. Cosa ne viene fuori?

Succede un po’ all’improvviso..ma non troppo. Il tempo cambia e noi ci adattiamo ai nuovi ritmi, agli impegni fissati, ai buoni propositi fatti in vista di una **nuova stagione**….E così dopo scuola, invece di stare in giardino, i bambini corrono in casa per giocare e a me viene voglia di una buona tisana calda che accompagna le chiacchiere con le amiche, o le confidenze tra sorelle.

Nell’**orto** le zucchine e i pomodori hanno lasciato spazio al cavolo nero, agli spinaci e ai finocchi. Trionfano le **zucche gialle**! I bambini le hanno piantate con il nonno, e dopo le cure estive adesso sono pronte! Una è davvero bella, maestosa, potrebbe trasformarsi nella **carrozza di cenerentola** da un momento all’altro! Troppo bella per diventare una faccia di zucca per Halloween, per quella dobbiamo sceglierne un’altra!!



Con questa zucca voglio preparare un gustosissimo piatto autunnale: **Le lasagne con zucca, speck e provola**.

Le abbiamo mangiate per la prima volta in **Trentino**, quando io e Edo eravamo ancora fidanzati. Ci piacciono così tanto che ormai è una tradizione cucinarle in questo periodo. Quando le cucino, non avanza mai niente! Rispetto alla ricetta originale, io ho sostituito il burro con l'olio extra vergine, perché più salutare.

Avrai bisogno di:

- 12 sfoglie di lasagna
- 300 g. di zucca già pulita
- 250 g. di latte

- 200 g. di scamorza
- 30 g. di speck
- 3 cucchiai olio extravergine di oliva
- 50 g. di Parmigiano
- 1 piccolo scalogno
- q. b. di sale

Questa ricetta è davvero gustosa ed utilizza come grassi solo **l'olio extravergine di oliva**!

Come si fa:

Mettete in un tegame il l'olio e lo scalogno affettato sottilmente e fate cuocere a fiamma bassa. Aggiungete la zucca, alzate la fiamma e fatela insaporire. Poi abbassate nuovamente la fiamma a fatela cuocere con il coperchio. Passate al mixer i la zucca e rimettete la crema ottenuta nel tegame. A questo punto aggiungete il latte, salate e cuocete la crema fino a che non si sarà addensata (non eccessivamente).

Prendete una pirofila da forno e ricoprite il fondo con un po' parte di crema. Adagiatevi sopra le prime lasagne, una parte della scamorza a fette, una parte dello speck e altra crema di zucca. Terminate con del Parmigiano grattugiato. Proseguite così fino a che non avete terminato tutti gli ingredienti tenendo però da parte un po' di crema di zucca e un po' di Parmigiano. Ricoprite l'ultimo strato di lasagna con la crema di zucca e terminate con il Parmigiano. Infornate a 190° per circa 20 minuti e 5 minuti di grill.

Lasciate raffreddare le vostre **Lasagne con zucca, speck e provola**, prendetene una generosa porzione e gustatela lentamente!

P.S.: tutte le mie ricette sono fatte per una famiglia di 4 persone, a cui piace mangiare!!