

PASTA AL FORNO CON I PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta fresca per lasagne,
200 g di gamberi,
200 g di porcini,
200 g di zucca già pulita,
una cipolla,
mezza carota,
mezza costola di sedano,
50 g di burro,
40 g di farina,
vino bianco secco,
prezzemolo,
4 cucchiai di pangrattato,
5 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Sgusciate i gamberi.

Rosolate i gusci con un cucchiaino di olio, la carota, il sedano e mezza cipolla a dadini, unite mezzo bicchiere di vino e 3 quarti di litro di acqua, salate e pepate; fate sobbollire per 20 minuti e filtrate il brodo.

Soffriggete mezza cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio, unite la zucca a dadini e i funghi a fettine e cuocete per 8 minuti, aggiungendo poco brodo di gamberi.

Saltate i gamberi con 2 cucchiaini di olio per 3 minuti, sfumate con il vino, lasciatelo evaporare e salate.

Fate fondere il burro, unite la farina, diluite con mezzo litro di brodo e cuocete per 10 minuti.

Lessate le lasagne e sistematele in una pirofila, alternandole alla salsa e al mix di funghi e gamberi; cospargetele con pangrattato e prezzemolo e infornatele a 180° per 20 minuti.