

# Lasagna autunnale



## Ingredienti

### Per la pasta fresca

*300 gr di farina senza glutine #*

*3 uova*

*Un pizzico di sale*

### Per il ripieno

*400 gr di zucca, pulita e tagliata a cubetti*

*150 gr di speck, tagliato a strisce*

*1 cipolla piccola, tritata*

*Olio d'oliva q.b.*

*Sale e pepe q.b.*

*Parmigiano grattugiato q.b.*

## **Per la besciamella al taleggio**

*50 g di burro*

*50 g di farina senza glutine #*

*600 ml di latte senza lattosio*

*150 g di taleggio, tagliato a cubetti*

*Sale e pepe q.b.*

*Noce moscata q.b.*

## **Procedimento**

*Mescolate la farina con un pizzico di sale, aggiungete le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare 30 minuti. In padella rosolate cipolla e speck per 2-3 minuti, poi unite la zucca a cubetti e cuocete 10-15 minuti finché sarà tenera. Regolate di sale e pepe. Preparate una besciamella: sciogliete il burro, unite farina, sale e pepe, poi versate il latte mescolando finché si addensa. Aggiungete il taleggio a cubetti e fatelo sciogliere. Stendete la pasta in sfoglie sottili. Preriscaldate il forno a 180°C. In una teglia alternate strati di pasta, besciamella, ripieno e parmigiano. Ripetete fino a esaurimento. Infornate per 30-35 minuti, finché la superficie sarà dorata. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire.*

**Ricetta originale di “Giallo Zafferano” reinterpretata per le mie esigenze**