

Lasagne al cacao con zucca mantovana, mostarda di mele e amaretti

Ho realizzato una lasagna al forno vegetariana, con la besciamella classica e un condimento a base di zucca, ingrediente stagionale che abbonda nel mio orto.

Per la sfoglia ho pensato di prepararne una scura, sostituendo parte della farina con del cacao amaro che si sposa molto bene con il sapore dolce della zucca, inoltre ho scelto il classico accostamento tipico mantovano: mostarda di mele/amaretti/zucca che adoro, sia come ripieno dei tortelloni, sia nel risotto.

Porzioni: 6

Ingredienti

per la lasagna:

200 g di farina 0 di grano tenero

70 g di semola di grano duro

30 g di cacao amaro in polvere

3 uova

per la farcia:

600 g di zucca mantovana (peso da pelata)

1 cucchiaio di mostarda di mele mantovana

1 piccola cipolla rossa

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva del Garda

sale qb

1,5 l di besciamella fatta in casa

parmigiano reggiano qb

10 amaretti sbriciolati

Preparazione

Per la preparazione delle lasagne ho messo sul tagliere le farine, compreso il cacao, a fontana con al centro le uova.

Ho lavorato energicamente l'impasto fino a farlo diventare liscio e omogeneo, fatto riposare coperto per una mezz'ora e steso sottile con il matterello. Una volta stesa l'ho lasciata ad asciugare ed ho iniziato a fare la besciamella e la farcia di zucca.

Ho tagliato in grossi pezzi la zucca (che è durissima), ho tolto la buccia e ricavato tanti piccoli cubetti. In una padella ho scaldato l'olio e vi ho fatto soffriggere la cipolla rossa affettata sottilmente, ho aggiunto la zucca a cubetti e fatto rosolare a fuoco vivace per qualche minuto, ho abbassato la fiamma e lasciato cuocere a pentola coperta sino a quando la zucca è risultata morbida.

A fine cottura ho aggiunto la mostarda di mele mantovana.

Ho messo a bollire abbondante acqua salata con un cucchiaio di olio, ho tagliato la sfoglia in grandi rettangoli e ho buttato un paio di lasagne per volta nell'acqua bollente, scolandole nel momento in cui riprendeva il bollore e versandole con una schiumarola in una ciotola d'acqua fredda per farle raffreddare e poi su uno scolapasta.

Per praticità ho preferito preparare 3 piccole teglie da forno al posto di una grande, per ciascuna ho proseguito nel seguente modo: ho versato alcune cucchiainate di besciamella in modo da coprire il fondo ed ho iniziato a preparare gli strati: uno di lasagne, qualche cucchiaio di farcia di zucca, besciamella, una manciata di parmigiano grattugiato e gli amaretti sbriciolati (non più di 1 cucchiaino per strato), fino a riempire la teglia, terminando con abbondante besciamella, parmigiano e una spolverata di amaretti sbriciolati.

Infine ho cotto le lasagne nel forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.

E' importante scegliere una zucca dolcissima e polposa come quella mantovana, altri tipi di zucca più acquosi non si addicono ad una preparazione come questa.