

Pranzo

Lasagna vegetariana con zucca, funghi e pesto di pistacchio

Ricetta a cura di: [Fattinginlove](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
60 min.	4	Media



Ingredienti

- 500 g. di zucca gialla Naturizia
- 500 g. di funghi champignon affettati Naturizia
- 500 g. di besciamella
- 180 g. di pesto di pistacchio
- Lasagne q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Granella di pistacchio per guarnire



Preparazione

Per preparare la zucca gialla. **Taglia la zucca a dadini** e metti in una padella con sale, pepe, olio e uno spicchio d'aglio.

Copri con un coperchio e cuoci a fuoco dolce fino a quando non avrà raggiunto una consistenza morbida.

Aggiungi la besciamella alla zucca e amalgama fino a creare una crema omogenea.

Prepara i funghi cuocendoli in padella per circa 10 minuti con un filo d'olio, sale, pepe e uno spicchio d'aglio.

Inizia a **comporre la lasagna** versando alla base di una pirofila uno strato di **crema di zucca e besciamella**, aggiungere uno strato di **lasagne** e coprire con un altro strato di crema, **funghi trifolati**, una spolverata di parmigiano e **pesto di pistacchio**.

Comporre così tutti gli strati e completare l'ultimo strato con una spolverata di parmigiano grattugiato e con granella di pistacchio.

Cuoci in forno a 220° per circa 20 minuti, sforna e gusta!
