

# Lasagne al forno con zucchine grigliate e pancetta al pepe

Ecco la ricetta di una buona lasagna al forno, delicata e saporita al tempo stesso. Certo la sua cottura prevede l'utilizzo del forno, e ho scoperto che molti preferiscono farne a meno per la stagione estiva, ma io no! Rimane in assoluto una delle mie cotture preferite, così accendo la sua ventola e mi lascio trasportare dai profumi che diffonde, perché proprio non posso farne a meno. In ogni caso è una ricetta ottima per tutte le stagioni e si conserva molto bene anche in freezer, da gustare quando le temperature in calo faranno tornare la voglia di piatti più elaborati e caldi.

## INGREDIENTI PER 6 PORZIONI:

- 2 zucchine
- 150 g di pancetta al pepe affettata
- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 40 g di burro
- 300 g di farina di grano duro
- 100 g di semola rimacinata + qualche manciata per la spianatoia
- 2 cucchiaini di farina 00
- sale fino
- pepe macinato fresco
- noce moscata
- parmigiano grattugiato a media stagionatura
- 4 uova
- olio extra vergine di oliva

## PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare le zucchine a fette sottili di circa 3-4 mm e cuocerle alla piastra spennellandole con olio extravergine di oliva, sale e pepe macinato fresco. Girarle più volte durante la cottura.



Iniziamo con la preparazione della pasta fresca. In una ciotola impastare 4 uova intere, con un pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, la farina di grano duro e la semola rimacinata. Se necessario aggiungere un po' di semola rimacinata per la lavorazione. Lasciare riposare 30 minuti coperta con pellicola per alimenti, per raggiungere il giusto grado di umidità. Dopo il riposo, iniziare a stendere la sfoglia sulla spianatoia infarinata, tagliarla a quadrati e lasciarla asciugare un po'.

Proseguiamo con la preparazione della besciamella. In una pentola a pareti alte, scaldare il latte con il burro e un pizzico di sale. Quando il latte è caldo e prossimo al bollore, unire gradualmente la farina setacciata, mescolando di continuo con la frusta. A poco a poco la besciamella inizierà ad addensarsi. Quando la superficie inizierà ad incresparsi, con piccole bolle, è pronta. Spegnerne il fuoco ed unire una buona grattugiata di noce moscata.



Lessare i quadrati di pasta fresca in abbondante acqua salata con un cucchiaino di olio d'oliva, mantenendole leggermente al dente, poiché subiranno una seconda cottura il forno.



Gli ingredienti ora ci sono tutti, possiamo assemblare la nostra lasagna



In una pirofila da forno, versare qualche cucchiaio di besciamella, coprire il fondo con i fogli di pasta precotta,

formare un secondo strato con la pancetta al pepe affumicata, uno strato con le zucchine grigliate e per ultimo uno strato di besciamella e parmigiano grattugiato. Continuare ripetendo gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminando con la besciamella e il parmigiano.



Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con funzione statica per 25-30 minuti. Servire calda.

