

Lasagnone Ricciolone in girella, con zucchine e besciamella

Ingredienti per 4 persone:

500 g di Lasagnone Ricciolone "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
5-6 zucchine
50 g di pesto ligure
100 g di formaggio grattugiato
300 g di mozzarella
200 g di ricotta
basilico q.b.
olio extra vergine q.b.
sale

Per la besciamella:

600 ml di latte
30 g di burro
50 g di farina
mezzo cucchiaino di sale
noce moscata a piacere

Vi serve inoltre:

latte q.b.



Procedimento

Lavare le zucchine, eliminare le estremità e tagliarle a fettine di circa mezzo cm di spessore. Scaldare una padella antiaderente o una piastra e appoggiarci su le fettine di zuccina. Cuocerle fino a quando si saranno leggermente colorite da entrambi i lati. Una volta cotte, metterle in un contenitore e tenerle da parte.

Per la besciamella, in una casseruola sciogliere il burro, unire la farina tutta in un colpo e tostare girando con una frusta. A parte scaldare il latte con la noce moscata e il sale, quando bolle versare sul composto di burro e farina (roux). Mescolare bene e appena prenderà il bollore cuocere a fiamma bassa, fino a quando si sarà addensata.

Versarla in una ciotola e far raffreddare coperta con un foglio di pellicola a contatto, per evitare che si formi in superficie una crosticina antiestetica. Il risultato finale dovrà essere una besciamella abbastanza fluida, se dovesse essere necessario aggiungere del latte e mescolare.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione (consigliamo 1lt di acqua ogni 100g di Pasta). Scolarla e appoggiarla ben stesa su un canovaccio bagnato.

Mettere la ricotta in una ciotola e mescolarla con il pesto, aggiungere qualche cucchiata di formaggio grattugiato e di besciamella. Preriscaldare il forno a 200°C. Foderare una teglia di 20-22 cm di diametro di carta forno e versarci qualche cucchiata di besciamella.

Preparare le girelle, spalmando su ogni "Lasagnone Ricciolone" una cucchiata di crema di ricotta, continuare con le zucchine grigliate e infine con qualche fettina di fior di latte. Arrotolarle formando tante girelle e appoggiarle man mano nella teglia una accanto all'altra. Ultimare ricoprendo le girelle con la besciamella rimanente e il formaggio grattugiato. Cuocerle in forno caldo per 20 minuti coperte con un foglio di stagnola, scoprire e continuare la cottura fino a doratura. Decorare con qualche fogliolina di basilico fresco e servire.