

# Ricette a quadretti

## Lasagne al forno d' autunno

La ricetta di oggi arriva dalla nostra lettrice Paoletta ed è, come scrive lei stessa, un'idea nata dai profumi intensi e caldi che ci offre l'autunno, piatto unico e completo che si può preparare in anticipo.

N. porzioni: 8

Tempo: 60 min + cottura

### Ingredienti

- lasagne fresche
- zucca a fettine cotta al vapore
- cime di broccolo cotte al vapore
- porcini freschi saltati in padella
- formaggio casera tagliato a dadini
- besciamella ([qui la ricetta](#))
- burro

### Istruzioni

1. Il procedimento è analogo a quello della pasta al forno, quindi si procede per strati: pasta, verdure e porcini in uguale quantità, abbondante dadolata di casera, fiocchetti di burro e besciamella.
2. Infornare fino a cottura ultimata e lasciar riposare la pasta in forno per almeno 15 minuti prima di servirla: gli ingredienti non devono separarsi e la presentazione deve avere una forma compatta.

### Varianti

In mancanza di porcini freschi, si possono usare quelli secchi (sicuramente di gusto più intenso quindi da dosare con moderazione per non alterare l'equilibrio dei sapori).

In alternativa al casera, possono essere utilizzati altri formaggi di montagna.