

# Girelle di pasta con zucca, gorgonzola e salciccia

- Ingredienti per 4 persone
- 500 gr. di zucca
- 300 gr. di gorgonzola
- 200 gr. di salciccia
- 2 spicchi d'aglio
- brodo vegetale
- parmigiano grattugiato
- burro
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

## Per la pasta

- 50 gr. di farina di semola di grano duro
- 250 gr. di farina 00
- 3 uova

## Per la besciamella

- 400 gr. di latte
- 35 gr. di farina
- 35 gr. di burro
- noce moscata
- sale e pepe

Per la pasta: disponete le due farine a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo; dategli forma di palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, quindi ricavate tanti rettangoli lunghi 15 cm. Per la farcia in una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio, unite la zucca, pulita e tagliata a cubetti, e fate soffriggere per qualche minuto. Bagnate con un bicchiere di brodo e fate cuocere per

una decina di minuti. Salate e pepate. Spellate e sgranate la salciccia, quindi fatela saltare in padella, senza aggiungere grassi; spegnete e tenete da parte. Per la besciamella: scaldare in una casseruola il burro, unite la farina e fate tostare. Versate il latte caldo, profumate con la noce moscata e, mescolando in continuazione, fate cuocere per 5 minuti su fuoco basso. Salate, pepate e spegnete. Lessate le lasagne in acqua bollente e salata; scolatele al dente e raccoglietele man mano in una ciotola con acqua e ghiaccio. Stendete le sfoglie su un canovaccio pulito, spolverizzato con un po' di parmigiano, e fatele asciugare. Amalgamate la zucca con la salciccia e qualche cucchiaino di besciamella; aggiustate infine di sale e di pepe. Spalmate la farcia sulle sfoglie e cospargete con il gorgonzola a fiocchetti. Arrotolate le sfoglie e tagliatele a tronchetti. Imburrate una pirofila da forno, velate con un po' di besciamella e disponete i nidi di rondine; cospargeteli con la besciamella restante e con il parmigiano, e fate gratinare a 180 gradi per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, portate in tavola e servite.