

Gli editoriali.

Lasagne alle zucchini

Le lasagne alle zucchini sono un primo piatto gustoso e amato da tutti. Nella nostra ricetta le proponiamo con la ricotta, ma potete sostituirla con scamorza o altro formaggio a piacere.

Tempo preparazione: 70 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 300 g Lasagne all'uovo fresche
- 200 g Ricotta
- 50 g Parmigiano Grattugiato
- 300 g zucchini
- 1 cipolla
- Olio
- Sale

Per la besciamella:

- 500 g latte
- 50 g farina 00
- 50 g burro
- Sale

Procedimento

1 - In una padella, soffriggi la cipolla tagliata a dadini.



2 - Lava, spunta e taglia a tocchetti le zucchine e uniscile alla cipolla, aggiungi 1 bicchiere d'acqua e fai cuocere a fiamma vivace.

3 - Prepara la besciamella facendo fondere il burro in un pentolino e versando a pioggia la farina e il sale, per formare il roux.

4 - Spegni il fuoco e incorpora poco a poco il latte.

5 - Quando avrai versato tutto il latte, riaccendi il fuoco e mescola finché la besciamella risulterà densa.

6 - Unisci le zucchine cotte alla besciamella e tieni da parte.

7 - Fai sbollentare per un paio di minuti le sfoglie di lasagna e mettile su un canovaccio ad asciugare.

8 - Adesso forma gli strati di lasagna. Versa sul fondo della pirofila un cucchiaio di besciamella, disponi uno strato di lasagne, aggiungi un po' di ricotta e un paio di cucchiari di besciamella con le zucchine.

9 - Spolvera con del parmigiano e ripeti l'operazione fino all'esaurimento delle lasagne. Copri il tutto con la besciamella rimasta e con altro parmigiano.

10 - Cuoci in forno a 180° per 30-40 minuti.