

PRIMI PIATTI

Lasagne zucchine, speck e provola affumicata

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **lasagne zucchine, speck e provola** sono un primo piatto gustoso ed invitante, ricco ma semplice da fare, ideale per una domenica a pranzo o un cena tra amici. Un primo molto gustoso: la classica lasagna fresca in una rivisitazione affumicata. La pasta all'uovo intervallata da zucchine saltate, speck, provola affumicata e besciamella è un'alternativa interessante alla versione classica. Sicuramente adatta anche in periodi più caldi.

Se amate questo genere di pasta vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle [lasagne ai funghi](#): un classico sempre molto gradito.

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE o fresche ,all'uovo -
320 gr
BESCIAMELLA (40 g di burro,40 g di farina
,500ml di latte e noce moscata qb) -
SPECK 100 gr
PROVOLA AFFUMICATA 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
ZUCCHINE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne zucchine, speck e provola per prima cosa grattugiate le zucchine e fatele saltare in padella con olio e sale; incoperchiate e fatele stufare fino a cottura (circa 5 minuti).





2 Nel frattempo dotatevi di una teglia per lasagne, quindi con bordi abbastanza alti da poter contenere più strati.

Intervallate nella teglia le lasagne all'uovo, la besciamella, le zucchine, listarelle di speck e poca provola affumicata.





3 La quantità di speck non deve essere eccessiva, qualora lo fosse la lasagna risulterebbe troppo salata.

Ultimate la lasagna con uno strato di sola besciamella e parmigiano grattugiato così da ottenere, a fine cottura, una bella gratinatura.



4 Infornate a 200°C per circa 10 minuti.

Le lasagne zucchine speck e provola sono pronte per essere servite.

CONSIGLIO

Posso aggiungere delle melanzane?

Sì falle soffriggere piccole piccole in padella.

Potrei prepararle prima?

Sì puoi farle il giorno prima e tenerle in frigorifero oppure surgelarle se ci sono tempi più lunghi.