

PRIMI PIATTI

Lumaconi al forno con ripieno di gorgonzola e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di lumaconi
8 zucchine medie
160 g di gorgonzola
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
abbondante parmigiano grattugiato
sale e pepe bianco.

PER LA BESCIAMELLA

800 ml di latte
80 g di farina
80 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, togliete dal fuoco ed unite la farina, mescolare fino ad avere una palla, unite poco per volta il latte e mescolare bene, rimettete sul fuoco e fate addensare leggermente.

Tagliare a fettine sottili le zucchine e fatele saltare in padella con l'olio, sale e pepe.



- 2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare al dente i lumaco.



3 Alla besciamella ancora calda unite le zucchine ed il gorgonzola e mescolare bene.



4 Condite i lumaconi con la besciamella e metteteli in una pirofila imburrata.

Spolverizzate con abbondante parmigiano.



5 Infornate a 180°C per circa 20-25 minuti.

