

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 lumaconi.



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.

