PRIMI PIATTI

Lasagne di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le **lasagne di zucchine** sono un primo piatto delicato, adatto ai palati che non amano particolarmente i sapori forti. Questa lasagna si può tranquillamente definire vegetariana poiché non contiene in alcun modo carne animale, quindi sfruttatela per accontentare anche i vostri amici con esigenze alimentari particolari.

La sua preparazione è piuttosto semplice, non dovrete ammattire più di tanto ma vi garantiamo che porterete in tavola una bella pirofila di ottima lasagna fumante. Seguite le istruzioni di Luca Pappagallo e vedrete che non ve ne pentirete!

Amate la pasta al forno? Ecco altre ricette dilasagne:

lasagne agli asparagi
lasagne di zucca e porri
lasagne speck e funghi

INGREDIENTI

ZUCCHINE medie lunghe - 4

SCAMORZA AFFUMICATA o altro tipo di formaggio a piacere - 1

PASTA FRESCA IN SFOGLIA confezione già pronta - 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SCALOGNO 1

SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 1 l

BURRO 70 gr

FARINA 60 gr

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le lasagne di zucchine, per prima cosa dovrete grattugiare una delle zucchine a disposizione dopo averla spuntata. Per questa operazione potrete utilizzare una mandolina o una grattugia.

2 Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete nella padella le zucchine appena grattugiate e accendete il fuoco. Insaporitele con un pizzico di sale, in maniera tale da favorire, dall'inizio della cottura, la fuoriuscita dell'acqua di vegetazione, lasciatele rosolare bene e portatele a cottura.

3 Mentre le zucchine grattugiate si stanno cuocendo, preparate la besciamella nella classica maniera. Fate fondere il burro in una casseruola dai bordi alti, quindi aggiungete anche la farina e fate cuocere il composto fino a che non diventi dorato.

4 Appena la farina e il burro si saranno perfettamente amalgamati, versate il latte

mescolando con una frusta continuamente, cosi da evitare la formazione di grumi.

Insaporite la besciamella con una macinata di pepe e un pizzichino di sale e a fuoco basso, lasciate addensare il tutto.

5 Quando le zucchine grattugiate avranno raggiunto la cottura desiderata e la besciamella avrà raggiunto la giusta consistenza corposa, unite le zucchine alla besciamella, mescolate bene, in maniera tale da ottenere un unico composto.

La besciamella è pronta, mettetela da parte e proseguite con la preparazione degli altri ingredienti.

6 Spuntate le rimanenti zuccchine e tagliatele a fette regolari, in maniera tale da ottenere una cottura omogenea.

7 Affettate finemente uno scalogno, versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, mettete in padella lo scalogno appena tagliato e lasciatelo soffriggere e appassire bene per un paio di minuti. Unite le zucchine in padella con uno scalogno e portatele al grado di cottura che preferite.

8 Mentre le zucchine si stanno cuocendo, prendete la scamorza affumicata, tagliatela a dadini e tenetela da parte.

Se non gradite il sapore affumicato, utilizzate il tipo di formaggio che preferite.

9 Al termine di cottura delle zucchine, salatele leggermente, facendo attenzione a non esagerare.

A questo punto tutto è pronto, non vi resta altro che assemblare gli ingredienti appena preparti per formare le lasagne di zucchine.

10 Prendete una pirofila adatta per la cottura in forno. Sporcate il fondo della pirofila con un po' di besciamella, o in alternativa imburratela leggermente. Iniziate a formare gli strati partendo con una sfoglia di pasta fresca già pronta, la besciamella, le zucchine, e i dadini di scamorza.

11 Proseguite nella stessa maniera fino a riempire completamente la pirofila. Terminate l'ultimo strato di lasagne, aggiungendo sopra le zucchine e i dadini di scamorza, una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

12 Trasferite e cuocete le lasagne in forno preriscaldato a 190°C per 20-25 minuti, fino a completa gratinatura. Se al termine della cottura desiderate un gratinatura ancora più dorata, impostate il forno in modalità grill per qualche minuto.

Quindi sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.