

PRIMI PIATTI

Lasagne zucchine e speck saporite

di: *Cookaround*

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



Se volete portare a tavola un primo piatto che faccia leccare i baffi anche a chi non li ha, sappiate che le lasagne zucchine e speck saporite fanno proprio al caso vostro! Una pietanza generosa, di quelle che si mangiano prima con gli occhi e poi con la bocca! Le zucchine dolci e gentili si sposano in maniera perfetta con la sapidità dello speck e insieme danno vita a un piatto proprio saporito!

Le lasagne si sa, sono uno dei piatti perfetti da portare a tavola soprattutto di domenica ma spesso si ha voglia di variare un po' da quelle classiche, ed è per questo che vi proponiamo una deliziosa variante che può anche diventare vegetariana qualora eliminassimo lo speck da esse. Con un piatto così, si fa centro al primo colpo!

Mentre al posto della scamorza, qualora vogliate osare, potrete aggiungere anche una serie di formaggi, anche perché no, erborinati.

Provate questa ricetta e vedrete che gusto e che complimenti!

INGREDIENTI

LASAGNE SECCHE 320 gr

ZUCCHINE 800 gr

SPECK 150 gr

PROVOLA AFFUMICATA 250 gr

BESCIAMELLA 1 l

PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle lasagne zucchine e speck saporite innanzitutto grattugiamo le zucchine con una grattugia a fori grossi, quindi mettetele in una ciotola con un pizzico di sale che tirerà fuori l'acqua. Affettiamo lo speck a strisce sottili che poi taglieremo a metà. Facciamo a pezzetti ora la scamorza affumicata, quindi scoliamo le zucchine, strizziamole e mettiamole in padella con lo speck e un giro di olio. Facciamole cuocere per qualche minuto, l'importante è che non ci siano liquidi in padella. Ora prendiamo la besciamella precedentemente preparata e mettiamola sul fondo, poi mettiamo uno strato di pasta, un mestolo di besciamella, le zucchine con lo speck e la scamorza. Ripetiamo queste operazioni finché non saranno finiti tutti gli ingredienti. In cima facciamo un ultimo di zucchine e "proteggiamole" con strato di besciamella. Mettiamo in forno a 200 gradi per almeno 20 minuti. Sfornate aspettate 5 minuti prima di tagliare e servire.