

PRIMI PIATTI

# Lasagne di zucca

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

Zucca cruda tagliata a fette di circa 1/2 cm  
besciamella  
parmigiano grattugiato  
mozzarelle e ragù alla bolognese.

## PREPARAZIONE



2 Mettere in un tegame da forno gli ingredienti a strati cioè la zucca, il sugo, la mozzarella a pezzetti,





3 poi la besciamella e il parmigiano e proseguire per almeno 3 strati.



4 Cuocere in forno a 180-200° per circa un'ora, durante la cottura la zucca formerà molta acqua che alla fine dovrà essere tutta assorbita, quindi se la superficie si sta colorando troppo, la teglia deve essere coperta con un foglio di alluminio.

Finire di cuocere scoperto per formare la crosticina in superficie.



NOTE