

PRIMI PIATTI

# Lasagne di zucchini e melanzane

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Un primo piatto un po' anomalo, queste **lasagne di zucchini e melanzane** prevedono l'utilizzo della sfoglia solo nel primo strato e per chi volesse farne a meno si potrebbe persino eliminare!! Al posto della sfoglia all'uovo utilizziamo strati di zucchini e melanzane grigliate. Un'idea davvero furbissima per realizzare un primo piatto leggero e gustoso, provate la nostra ricetta! Per la sicura riuscita vi raccomandiamo di fare la [besciamella](#) fresca e usare verdure di stagione.

Insomma una bella e possiamo dirlo, buonissima

alternativa alle [lasagne classiche](#), provatela!

## INGREDIENTI

LASAGNE SECCHHE sfoglie - 4  
ZUCCHINE 4  
MELANZANE 3  
POMODORI VERDI 2  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
EMMENTALER  
BURRO 20 gr  
SALE

## PER LA BESCIAMELLA

BURRO 75 gr  
FARINA 75 gr  
LATTE INTERO 1 l  
MENTA foglie piccole - 10  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare queste lasagne di zucchine e melanzane, come prima cosa lavate e spuntate le verdure, quindi affettatele molto molto sottilmente aiutandovi con una mandolina.



- 2 Mettete sul fuoco una o due griglie in ghisa, con due griglie ci metterete la metà del tempo e grigliate tutte le fette di zucchine e melanzane.



- 3 A questo punto passate alla preparazione della besciamella: prendete un tegame che

possa contenere più di un litro di liquidi, mettetelo sul fuoco e fatevi fondere il burro.



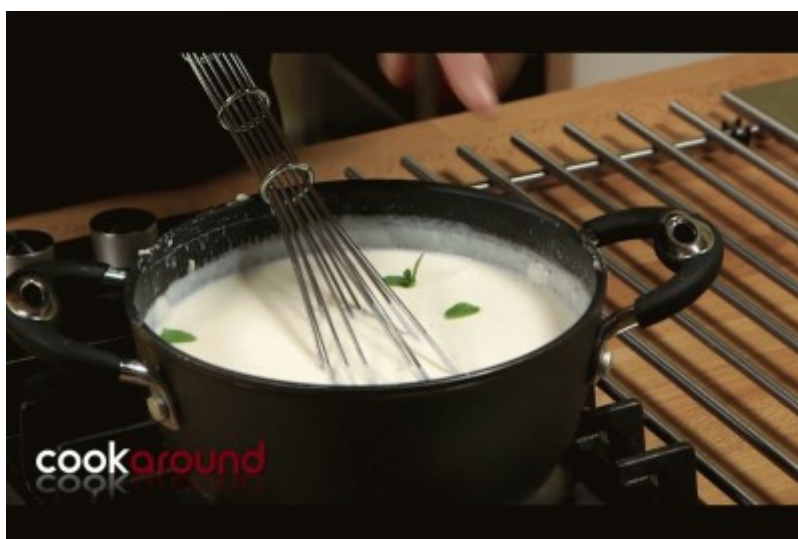
- 4 Unite la farina al burro nella casseruola e fate cuocere fino a che il composto non abbia assunto un colore dorato.



- 5 Versate, a questo punto, il latte mescolando continuamente con una frusta e lasciate addensare sul fuoco moderato.



6 Insaporite la besciamella con le foglioline di menta, il sale e il pepe.





- 7 Quando spegnerete il fuoco sotto la besciamella questa dovrà essere ancora morbida, non dovrà essere troppo densa.

Ungete, a questo punto, la pirofila o la teglia prescelta con una noce di burro e disponete sul fondo le sfoglie di lasagna in modo tale da ricoprirlo completamente.



- 8 Ora non dovrete che alternare gli ingredienti in strati alternati: partite con uno strato di besciamella sul quale disporrete uno strato di melanzane, spolverate con il parmigiano grattugiato e distribuite uno strato di besciamella.



- 9 Procedete allo stesso modo con uno strato di zucchine, sul quale distribuirete la besciamella e dell'emmental grattugiato grossolanamente.





- 10 Continue in questo modo alternando le verdure ultimando con un doppio strato di melanzane.



- 11 Distribuite sullo strato di melanzane i pomodori verdi che avrete precedentemente tagliato a dadini e un'ultimo strato di besciamella.



- 12 Infornate a 210°C per 20 - 25 minuti o fino a doratura della superficie.



- 13 Una volta cotta, fate riposare la lasagna per 10 minuti prima di sporzionarla, questo vi consentirà di ottenere porzioni più regolari e compatte.



## CONSIGLI