
Lasagne con zucchine e crema di lattuga

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto vegetariano molto profumato che si potrebbe preparare in anticipo (e anche congelare), per poi essere cotto al bisogno. L'ideale per un pranzo domenicale primaverile

Cottura in forno Tempo: 30 min **INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 300 g lasagne all'uovo (senza bisogno di precottura) 150 g zucchine con fiore 1 scalogno 100 g parmigiano grattugiato 250 g mozzarella olio extravergine d'oliva q.b. di sale e di pepe **Per la crema di lattuga** Besciamella (50 g farina, 500 ml latte, 50 g burro, noce moscata, q.b. di sale e di pepe) 120 g lattuga 1 porro

PREPARAZIONE Far appassire in un cucchiaino di olio il porro tagliato a rondelle, unire la lattuga e saltarla in padella per 5 min., quindi tritarla e unirla alla besciamella (in un tegame, far tostare la farina nel burro, quindi aggiungere il latte scaldato, sale, pepe e noce moscata e girare affinché non si addensa). In un tegame con un cucchiaino d'olio far appassire lo scalogno tagliato finemente, unire le zucchine tagliate a striscioline e cuocere a fuoco basso; quando saranno quasi cotte, unire i porri affettati finemente, sale e pepe. In una teglia mettere un paio di cucchiaini di crema di lattuga e alternare uno strato di pasta, uno di zucchine, uno di crema alla lattuga, una dadolata di mozzarella e una spolverata di parmigiano per 4-5 volte. Infornare a 200°C per 20 min. circa.