

## Lasagne con zucchini

*di Stefania Zecca in Primi Piatti*

Le **lasagne con le zucchini** sono un primo piatto vegetariano davvero sfizioso. Un ripieno cremoso a base di zucchini, besciamella e crescenza rende queste lasagne davvero irresistibili.

Con pochi ingredienti realizzerete una pietanza che sarà gradita a tutti. Se la si prepara con un giorno d'anticipo sarà ancora più gustosa.



### Ingredienti

#### PER LE LASAGNE

- 250 gr di pasta fresca per lasagne
- 500 gr di zucchini
- 150 gr di crescenza
- 20 gr di parmigiano reggiano
- olio extravergine d'oliva qb
- sale qb

#### PER LA BESCIAMELLA

- 600 gr di latte
- 50 gr di farina
- 50 gr di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata

**Tempo Preparazione:** 25 Minuti

**Tempo Cottura:** 35 minuti

**Tempo Riposo:** 10 minuti

**Dosi:** 4 persone

**Difficoltà:** Facile

**Calorie:** 290

**Cucina:** Italiana

**Categoria:** Lasagne

#### Come fare le lasagne con zucchine

1. Lavate, spuntate e grattugiate le zucchine con una grattugia a fori grossi.
2. Trasferite le zucchine in una padella con due cucchiai d'olio e fate saltare per un paio di minuti. Regolate di sale e mettete da parte.
3. Preparate una besciamella non troppo densa con farina, olio e latte. Mescolate la farina e l'olio con una frusta, unite poco per volta il latte, continuando a mescolare, aggiungete il sale e la noce moscata e fate cuocere a fuoco dolce, continuando a mescolare, finché si sarà leggermente addensata.
4. Versate un cucchiaio di besciamella in una pirofila dalle dimensioni di 20 x 20 cm circa. Stendete il primo strato di sfoglia per lasagne, distribuite un po' di zucchine e fiocchi di crescenza.
5. Coprite con la besciamella. Proseguite fino a formare 4 strati farciti.

6. Distribuite abbondante besciamella sull'ultimo strato, cospargete con il parmigiano grattugiato e infornate a 180°C per 35 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire le **lasagne alle zucchine** qualche minuto prima di servire in tavola.

Textquelle: <https://www.ricettedellanonna.net/lasagne-con-zucchine/>

Bildquelle: <https://www.ricettedellanonna.net/lasagne-con-zucchine/>