



Lasagne con zucchine e crema di lattuga

di Cristina Orlandi

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



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 cucchiaio 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 finché non si addensa). In un tegame con un cucchiaio 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 fiori affettati finemente, sale e pepe. In una teglia mettere un paio di cucchiai 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. Inforare a 200°C per 20 min. circa.