



LASAGNE ZUCCHINE E SALMONE

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

6 sfoglie di lasagna all'uovo secca
3 zucchine grandi
1 cipolla piccola fresca
200 g di rodez grattugiato
200 g di mozzarella
300 ml di besciamella
300 g di mozzarella
250 g di salmone affumicato
Olio Extravergine d'Oлива Dante
sale e pepe
teglia quadrata di 20 cm x 20 cm

Preparazione:

Lavare e asciugare le zucchine e grattugiarle grossolanamente. In una padella mettere un filo d'olio extravergine d'oliva, la cipolla tritata, sale, pepe e le zucchine tritate. Mettere su fuoco lento e cuocere per una decina di minuti. A cottura metterle in un colino a trama stretta e farle scolare. Tagliare a dadini la mozzarella. Tagliare a listarelle il salmone affumicato. Nella teglia mettere la besciamella, uniformarla con un cucchiaio di legno, distribuire una cucchiata abbondante di rodez grattugiato e mettere due sfoglie di pasta una accanto all'altra. Mettere metà zuccina, metà mozzarella, metà salmone, un cucchiaio di rodez grattugiato. Coprire il tutto con due sfoglie di pasta. Mettere la besciamella, uniformarla con il cucchiaio di legno. Mettere l'altra metà zuccina, metà mozzarella, metà salmone, un cucchiaio di rodez grattugiato. Coprire il tutto con due sfoglie di pasta. Mettere la besciamella, uniformarla con il cucchiaio di legno, distribuire una cucchiata abbondante di rodez grattugiato. Infornare a 250 g per una ventina di minuti. Servire calda.