



Lasagna di zucchini con pane Carasau



[Stampa ricetta](#)

Lasagna di zucchini con pane Carasau

Una lasagna un po' diversa, senza fritti né forno

Preparazione	30 min
Tempo totale	30 min

Portata: Antipasti, Piatto unico, Primi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, dietetico

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 4 zucchine
- 300 g salsa di pomodoro
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 mozzarella
- q.b. olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 6 foglie basilico fresco

Istruzioni

1. Dopo aver lavato le zucchine, tagliarle per il verso della lunghezza in fettine sottili (può andar bene anche il pelapatate)
2. Scottarle in una padella antiaderente o grigliarle velocemente



3. Scaldare la passata di pomodoro in padella, con un filo di olio. Aggiungere sale e pepe a piacimento



4. Sporcare il fondo di una padella o teglia in alluminio antiaderente con un cucchiaino di salsa di pomodoro.
5. Afagiate una fetta di Carasau sul fondo e lasciate che si ammorbida. Se serve, usate ancora della salsa senza esagerare
6. Iniziare a comporre gli strati: uno di zucchine, alcune fettine di formaggio, una bella spolverata di parmigiano e qualche fogliolina di basilico.
Ripetere tre volte e ricoprire con abbondante parmigiano grattugiato ed un filo d'olio



7. Per la cottura accendere il fornello e coprire la padella - o la pirofila -. Lasciare cuocere per circa 5', perché il formaggio si scioglia
8. In alternativa, infornare a 180°, sempre per pochi minuti, ottenendo una bella crosticina croccante in superficie

[Read More](#)
