Lasagne di zucchine e stracchino

Prepara l’impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz’ora. Nel frattempo taglia le zucchine a julienne e falle saltare in padella con olio, aglio tritato, sale, pepe per circa 15-20 minuti. Ungi con dell’olio il fondo di una pirofila adeguata per le lasagne. Con il mattarello tira la sfoglia, ricava dei rettangoli di pasta e falli lessare in acqua salata per pochi minuti, poi scola e asciugali con un canovaccio.

Nella pirofila inizia a fare gli strati di pasta, zucchine, mozzarella tagliata a fette e fiocchi di stracchino, fino ad esaurimento. Sopra l’ultimo strato aggiungi una spruzzata di parmigiano grattugiato. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 30 minuti. Fai le porzioni, metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More