

LASAGNE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 cipolla gialla media tritata,
- 2 cucchiaini di aglio tritato,
- 240 cc di passata di pomodoro,
- 3 cucchiai di basilico fresco tritato,
- 800 g di zucchine (5 di media grandezza),
- 1 albume leggermente battuto,
- 50 g di pangrattato,
- pepe nero a piacere,
- 340 g di ricotta,
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 30 g di parmigiano grattugiato,
- 80 g di mozzarella tagliuzzata.

Tagliate le zucchine per il lungo a fette di 0.5 cm di spessore.

In una casseruola grande dal fondo pesante, scaldate l'olio a fuoco medio e saltatevi la cipolla e l'aglio finché non diventano trasparenti.

Aggiungete la salsa di pomodoro e il basilico e portate ad ebollizione.

Abbassate il fuoco e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, per 20 minuti.

Togliete dal fuoco la casseruola e mettetela da parte.

Riscaldare il forno a 220°.

Rivestite una teglia con carta da forno.

Disponetevi in un singolo strato le fette di zuccina.

Spennellate i lati rivolti verso l'alto con un cucchiaio circa d'albume, poi cospargete uniformemente le fette con il pangrattato ed il pepe.

Infornate per 20 minuti o finché le zucchine saranno dorate, croccanti e tenere alla forchetta.

Togliete la teglia dal forno e mettetela da parte finché sarà abbastanza fredda da poter essere maneggiata.

Riducete la temperatura del forno a 180°.

In una terrina media, mescolate la ricotta, l'albume rimasto, il prezzemolo e tre cucchiai di parmigiano.

Ungete una teglia da forno di 27 cm x 17 x 5.

Distribuite uniformemente un terzo della salsa di pomodoro e basilico nella teglia.

Sistematevi sopra metà delle zucchine in un singolo strato, tagliandone le estremità per adattare alla teglia se necessario.

Distribuite uniformemente il composto di ricotta sopra alle zucchine.

Cospargete con 30 g. di mozzarella, poi metà della salsa di pomodoro rimasta, poi un altro strato di zucchine, la restante salsa, la mozzarella ed infine il parmigiano.

Infornate per 35-45 minuti.

Nel caso la superficie delle lasagne dovesse indorarsi troppo rapidamente, coprite la teglia con carta d'alluminio, senza toccare il formaggio.

Lasciate riposare per 15 minuti prima di servire.