

PRIMI PIATTI

Lasagne di Verdure fresche e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  75 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pecorino Stagionato Cademartori

70 gr

Lasagne

320 gr

Zucchina grande

1

Cipollotti bianchi

3

Pomodorini

8

Ricotta

250 gr

Basilico

10 foglie

Olio extravergine d'oliva

3 cucchiari

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In una padella scaldate un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, unite i pomodorini tagliati a metà, unite i cipollotti bianchi tagliati a fettine e una zucchina tagliata a julienne, fate cuocere per qualche minuto senza far appassire troppo le verdure. Aggiustate di sale e pepe e spegnete il fuoco. Lavorate la ricotta con 2 cucchiari d'olio extravergine d'oliva, delle foglioline di basilico tagliate e regolate di sale e pepe. Sbollentate le lasagne in abbondante acqua salata foglio per foglio. In una pirofila adagiate un primo strato di fogli di lasagna, uno strato di ricotta, uno di verdure e una grattugiata di Pecorino stagionato Cademartori. Ripetete il procedimento fino all'esaurimento dei fogli di lasagna sull'ultimo strato aggiungete un pizzico di pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti.