

PRIMI

# Lasagne con zucchini e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  20 min

Cottura  35 min

## Ingredienti (per 6 persone)

### Lasagne all'uovo

500 gr

### Taleggio DOP Vero Cademartori

400 gr

### Zucchine

8 medie

### Olio extravergine d'oliva

Q.b.

### Besciamella

300 gr

### Parmigiano grattugiato

Q.b.

### Sale

Q.b.

### Pepe

Q.b.

### Cipolla

1

### Aglione

1 spicchio

### Basilico

### Vino bianco

1 bicchiere

## Descrizione

Per la preparazione delle vostre lasagne con zucchini e taleggio preriscaldate il forno a 180°, dopodiché prendete un tegame e fate dorare la cipolla tritata con uno spicchio di aglio e un filo di olio.

Quindi lavate le zucchini, tagliatele a rondelle e quando la cipolla si sarà dorata aggiungetele insieme al basilico. Cuocetele per circa 10 minuti e versate il vino bianco, un pizzico di sale e pepe. Mescolate fino ad ottenere un composto morbido. Unite alla crema di zucchini la besciamella ed amalgamate quello che sarà il ripieno delle vostre lasagne.

Adesso, tagliate a fette il Taleggio DOP Vero Cademartori, ricordandovi di togliere la crosticina seppur morbida, quindi cuocete per qualche minuto in acqua salata e bollente le sfoglie all'uovo.

Munitevi di una terrina da forno, ungetela con un filo d'olio e spalmate qualche cucchiaio della salsa precedentemente preparata onde evitare che la sfoglia si attacchi al fondo. Componete adesso le vostre lasagne con zucchini e taleggio. Mettete uno strato di pasta, ricopritelo di salsa livellandolo con l'ausilio del bordo di un cucchiaio ed aggiungete delle fette di Taleggio DOP Vero. Proseguite questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti ricordandovi di concludere la lasagna con la salsa, Taleggio DOP Vero ed una spolveratina di parmigiano grattugiato.

Infornate la vostra lasagna con zucchini e taleggio per circa 35 minuti di cui gli ultimi 5 in modalità grill per ottenere una superficie dalla crosticina e doratura perfetta.