

Lasagne con fiori di zucca

Data: 7 novembre 2015 | Autore: Caterina Rafele



11 LUGLIO 2015 -Provate a fare questa lasagna, la mangeranno tutti anche coloro ai quali non piacciono le zucchine. [MORE]

LASAGNE CON FIORI DI ZUCCAINGREDIENTI:

un chilo di fiori di zucca
2 di zucchine;
300 gr. di provola;
un litro di besciamella;
200 gr. di gamberetti;
200 gr. di grana grattugiato;
mezza cipolla;
50 gr. di burro;
sale q.b.
Olio q.b.
Pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Preparare la besciamella (io la faccio così: un litro di latte, cinquanta grammi di burro, 100 gr. di farina, un pizzico di noce moscata, sale e pepe q.b.) e metterla da parte.

Tritare la cipolla metterla in un tegame con acqua per farla appassire, una volta appassita aggiungere le zucchine grattugiate e una parte dei fiori tagliati a pezzetti, unire l'olio e fare cuocere per circa venti minuti, aggiungere i gamberetti e continuare la cottura per altri dieci minuti. A fine cottura aggiungere la besciamella e mescolare.

Prendere una teglia rettangolare (io uso una teglia 34x24) versare due mestoli di preparato (quello con la besciamella) sul fondo della teglia con qualche pezzetto di burro, iniziare a fare gli strati con la

lasagna con provola, grana, il preparato e qualche fiore di zucca interno (crudo), continuare fino ad arrivare all'ultimo strato mettendo il preparato, i fiori di zucca e pezzetti di burro.

Infornare a 180° - forno preriscaldato – per trenta minuti.

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/lasagne-con-fiori-di-zucca/81588>

