

Lasagne con Gorgonzola e zucchine



ricetta
media



45 min.



primo piatto

Ingredienti

1 confezione di lasagne fresche
250 gr Gorgonzola dolce
latte qb
500 gr besciamella
formaggio grattugiato
3 zucchine grandi

una scatola di salsa di pomodoro
carote, sedano, cipolla per il
soffritto
olio evo
sale
burro

Preparazione

Tagliate a dadini carote, sedano e cipolla e preparate un soffritto con un po' d'olio, aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco lento, se dovesse addensarsi troppo aggiungete un pochino d'acqua.

Lavate e tagliate le zucchine a strisce con l'aiuto di un pelapatate.

Tagliate a cubetti il Gorgonzola e fatelo sciogliere in padella con del latte, fino a che non diventi una crema. Non preoccupatevi se risulta troppo liquido!

Preparate una teglia ungendo leggermente il fondo con un filo di olio, adagiate la prima sfoglia di lasagna (se volete prima potete passarle velocemente in acqua bollente salata per ammorbidirle) aggiungete uno strato leggero di salsa al pomodoro, la besciamella, le fettine di zucchine (con un pizzico di sale) e la crema al Gorgonzola.

Proseguite così fino alla fine, l'ultimo strato dovrà avere una spolverata generosa di formaggio grattugiato e dei fiocchetti di burro per permetterne la gratinatura.

Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti circa.