Lasagne bianche alle zucchine

scritto da Mirko Achermann | 11 Marzo 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 250 gr pasta pronta
- 600 gr zucchine
- 250 gr gamberetti
- 500 gr latte
- 50 gr farina
- 3 C parmigiano
- 2 C pangrattato
- Olio
- Sale
- Aglio
- Burro

Preparazione:

Tagliare a dadini le zucchine e cuocerle con aglio e un filo d'olio a fuoco vivace per ca 10 minuti.

Aggiungere i gamberetti e cuocerli per qualche minuto.

In una ciotola sciogliere la farina a poco a poco con il latte poi versare in padella con le zucchine e i gamberetti.

Mescolare e salare. (Lasciare un po' liquida)

Comporre le lasagne, pasta – sugo – pasta – sugo, ecc.

Mettere in forno a 200 °C per 20-30 minuti.