



Lasagne con Zucchine in fiore

Ingredienti

350 gr. di lasagne fresche

1 litro di besciamella

1 cipolla di tropea

3 zucchine con i fiori

100 gr. grana grattugiato

200 gr. mozzarella

sale

pepe

Fare imbiondire una cipolla di Tropea nell'olio, tagliare i fiori a pezzetti e le zucchine a fettine, mettere il tutto insieme alla cipolla, condire con sale e pepe e portare a cottura velocemente, (deve rimanere tutto al dente).

In una teglia alternare le sfoglie di pasta condita con besciamella abbastanza liquida, grana e mozzarella tritata a strati, mettere in forno per 25 minuti circa a 180 gradi.