



LASAGNA FILANTE DI ZUCCHINE

INGREDIENTI

3 zucchini

300 g di scamorza affumicata

200 g di speck a fette

80 g di formaggio grattugiato

Olio q.b. Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Per realizzare la lasagna filante di zucchini iniziamo tagliando le zucchini, per il senso della lunghezza, aiutandoci con una mandolina. Assembliamo la nostra lasagna: in una pirofila (la nostra è da 20 x 24 cm) mettiamo un fondo di olio e poi un primo strato di zucchini. Ricopriamo con lo speck, la scamorza affumicata e il formaggio grattugiato. Proseguiamo con gli altri strati fino a terminare gli ingredienti. Concludiamo con un ultimo strato di zucchini e una spolverata finale di formaggio grattugiato in superficie. Inforniamo a 180° C in forno ventilato e lasciamo cuocere per 20 minuti