



## Lasagna di zucchini con pane Carasau



[Stampa ricetta](#)

## Lasagna di zucchini con pane Carasau

Una lasagna un po' diversa, senza fritti né forno

Preparazione	30 min
Tempo totale	30 min

Portata: Antipasti, Piatto unico, Primi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, dietetico

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

### Ingredienti

- 4 zucchine
- 300 g salsa di pomodoro
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 mozzarella
- q.b. olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 6 foglie basilico fresco

## Istruzioni

1. Dopo aver lavato le zucchine, tagliarle per il verso della lunghezza in fettine sottili (può andar bene anche il pelapatate)
2. Scottarle in una padella antiaderente o grigliarle velocemente



3. Scaldare la passata di pomodoro in padella, con un filo di olio. Aggiungere sale e pepe a piacimento



4. Sporcare il fondo di una padella o teglia in alluminio antiaderente con un cucchiaino di salsa di pomodoro.
5. Afagiate una fetta di Carasau sul fondo e lasciate che si ammorbida. Se serve, usate ancora della salsa senza esagerare
6. Iniziare a comporre gli strati: uno di zucchine, alcune fettine di formaggio, una bella spolverata di parmigiano e qualche fogliolina di basilico.  
Ripetere tre volte e ricoprire con abbondante parmigiano grattugiato ed un filo d'olio



7. Per la cottura accendere il fornello e coprire la padella - o la pirofila -. Lasciare cuocere per circa 5', perché il formaggio si scioglie
8. In alternativa, infornare a 180°, sempre per pochi minuti, ottenendo una bella crosticina croccante in superficie

[Read More](#)

---