

LASAGNA DI ZUCCHINE CON PROVOLA E PROSCIUTTO COTTO

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Angela Piccolo](#) in 11/3/2014

Questa deliziosa lasagna di zucchini con provola e prosciutto cotto è un piatto adattissimo per tutta la famiglia e semplicissimo da realizzare. La ricetta originale è della mia amica Cinzia Scorrano (ecco la sua) che gentilmente ha acconsentito che la pubblicassi nella mia versione rivisitata. Il procedimento ricorda quella classica ma in realtà in questa lasagna non c'è pasta ma solo lunghe fette di zucchini alternate a provola dolce e prosciutto cotto. È uno di quei piatti di cui senti la mancanza dopo averlo assaggiato la prima volta!

Lasagna di zucchini con provola e prosciutto cotto per 4 persone



INGREDIENTI:

5 belle zucchini
12 fette di provola dolce non sottilissime
6 fette di prosciutto cotto non sottilissime
100 gr di parmigiano gratuggiato

100 gr di pangrattato
sale-pepe
olio evo (qb)
20 pomodorini a dadini

PREPARAZIONE:

Ungete una pirofila (la mia era da 20x25) e cospargete con un terzo del pangrattato; dopo aver lavato e tolto le estremità della zucchini affettatele nel senso della lunghezza (se avete modo –ideale sarebbe farlo con –affettatrice) e adagiatele nella pirofila affiancandole cercando di non sovrapporle – ne di lasciare spazi vuoti fra loro; salate e pepate, sdraiateci sopra tre fette di prosciutto cercando di coprire tutta la superficie anche sovrapponendole un pò, un terzo dei pendolini e di seguito 6 fette di provola e metà del parmigiano. Ripetete –operazione un–altra volta e terminare con uno strato di zucchini e pendolini, salate, pepate e cospargete con il pangrattato e il parmigiano che avrete mischiato insieme. Versate a filo dell–olio cercando di ungere un pò tutta la superficie; ai bordi (tra la pirofila e lo sformato) aggiungete un cucchiaino d–acqua ad ogni angolo e coprite con della stagnola. Infornate a 180° statico per circa 40 minuti, scoprite la lasagna e fate rosolare sotto il grill per 5 minuti.

Lasciare intiepidire appena e servite.