

Lasagna di pane carasau, zucchini e stracchino

La **lasagna di pane carasau, zucchini e stracchino** è un primo piatto al forno, simile a una lasagna, in cui la tradizionale sfoglia viene sostituita dal pane carasau, bagnato nel brodo e condito. Le dosi indicate in ricetta sono per 6 persone. Se però la mangiate come piatto unico, oppure se siete molto golosi, consideratela per 4 :-)

La **lasagna di pane Carasau** si può preparare in anticipo e conservare in frigo fino al momento di cuocerla nel forno e gratinarla. Se lo fate considerate però una decina di minuti di cottura in più perchè la temperatura della lasagna è più bassa di quanto non sarebbe avendola appena preparata. Prima di gustarla lasciarla riposare 4-5 minuti in modo che intiepidisca un po'.

La pirofila utilizzata è della linea Osteria della ditta Arcucci. Ceramica Made in Italy fatta a mano di grandissima qualità.



INFORMAZIONI

- 6 persone
- 350Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 800 g di zucchine
- 200 g di cipolle rosse
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 200 ml di Brodo vegetale
- 150 g di pane carasau
- 300 g di stracchino
- 120 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Lavare le zucchini, eliminare le estremità e grattugiarle con una grattugia a fori larghi.
- Pelare la cipolla, affettarla e da queste ricavare dei piccoli cubetti.
- Mettere in una padella metà olio, le cipolle e portarla sul fuoco a fiamma vivace.
- Quando inizia a sfrigolare unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e farle dorare.
- Cuocere per 4-5 minuti mescolando, quindi unire le zucchini e un filo d'olio a crudo.
- Le zucchini cuociono rapidamente, saltandole o mescolandole, sempre scoperte. Devono ammorbidirsi, ma non sfaldarsi. Servono 4-5 minuti al massimo.
- A fine cottura regolare di sale.
- Scaldare il brodo e metterlo in un largo piatto.
- Prendere una pirofila e ungerla bene con un filo d'olio. Per 6 persone utilizzare una teglia di 20x25 cm di lato.
- Spezzare il pane, quindi bagnarlo nel brodo e usarlo per foderare la teglia, sovrapponendo leggermente i bordi.
- Disporre sul pane uno strato di zucchini, un po' di stracchino a pezzetti, il Parmigiano e un filo d'olio.
- Disporre quindi un altro strato di pane, zucchini, stracchino, Parmigiano e olio.
- Disporre un ultimo strato sempre dei medesimi ingredienti, da terminare con una quantità di Parmigiano un po' più abbondante.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 15 minuti coprendo la teglia con un foglio di carta stagnola.
- Scoperchiare, quindi accendere il grill per far gratinare in superficie.
- Servire dopo averla fatta riposare 4-5 minuti.

STAGIONE

Aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

In piena estate usate le cipolle rosse di Tropea, particolarmente buone e dolci. La ricetta sarà deliziosa!