



Elvea, festa all'italiana

Lasagna di verdura



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 4 | fogli di lasagne |
| 1 | zucchini giallo |
| 1 | zucchini rosso |
| 345 g di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| | peperoncino d'Espelette |
| | olio al basilico |
| | basilico fresco |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Scotta gli zucchini in acqua bollente leggermente salata, e falli raffreddare in acqua e ghiaccio.
 - Fai lo stesso con i fogli di lasagne.
 - Mescola la Passata con gli zucchini e aggiusta il sapore con sale e pepe.
 - Scalda i fogli di lasagne immergendoli nell'acqua e lasciandoli scolare.
 - Disponi al centro del recipiente un poco degli zucchini, e coprili con un foglio di lasagna, come in fotografia.
 - Continua a colmare il recipiente con peperoncino d'Espelette, basilico fresco, olio al basilico e qualche goccia di Passata.
- Made by Wout - Culinaire Ambiance

