



*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

