Elvea, festa all'italiana

Lasagna di verdura

ingredienten voor 4 Persone

4		fogli di lasagne
1		zucchino giallo
1		zucchino 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