

**Lasagne con pesto di zucchine
profumato alla menta,
prosciutto cotto e scamorza**



[Pirofila in gres Le Creuset](#)

Certo che passare da un frappè ad una lasagna...
...qualcuno penserà che la Simo è letteralmente ammattita.
Beh, in realtà sapete ormai da molto che da me il forno non va quasi mai in vacanza...a costo di accendere il condizionatore, a volte cuoce senza sosta anche nel mese di agosto!

Questa lasagna ne è la dimostrazione...realizzata con ingredienti prettamente estivi, quali le zucchinette tenere tenere, la menta che ultimamente sul mio balcone sta creando una mezza boscaglia...arricchita dal sapore deciso della scamorza e da quello più dolce del prosciutto cotto.
Un primo assolutamente delizioso, che credo rifarò ancora, e ancora...non c'è tempo che regga!

Purtroppo l'unico neo è che ci si mette un pochino a prepararla ed assemblarla...gli ingredienti sono parecchi, prima bisogna preparare il pesto di zucchine, poi la bechamella, poi comporre gli strati, ma credetemi ne vale davvero la pena.
Addirittura mi era balenata l'idea di farne delle teglie e di surgelarle, per poi cuocerle all'occorrenza...mi sa che prima o poi lo farò, appena mi tornerà un pò di voglia di fare: sì, infatti in questi giorni come si dice a Milano , "voia de laurà saltum adoss", sarà questo tempo ballerino, sarà... chi lo sa.

Comunque non mi formalizzo troppo, vivo alla giornata e la prendo come viene... bella ricettina del saper vivere, anche questa, no?!

Da copiare...se si può...



Ingredienti per una teglia quadrata:

(a noi sono venute tre porzioni belle abbondanti)

un litro circa di bechamella (la mia ricetta la potete [trovare qua](#)) non troppo densa

400 g circa di zucchine novelle, col fiore che poi userete per decorare la superficie

180 g scamorza affumicata a fette sottili

una confezione di pasta fresca per lasagne

100 g di prosciutto cotto affettato

40 g pistacchi sgusciati e pelati, non salati

20 g parmigiano grattugiato

un rametto di menta

una noce di burro

sale e pepe q.b

1 limone bio

olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Per prima cosa preparare la bechamella come da mia ricetta sopra indicata o come da vostra ricetta collaudata (potete usare anche la bechamella pronta se vi va...)

Mondare le zucchine (tenendo da parte i fiori), farle a piccoli pezzetti, metterle in una padella con un filo d'olio, sale e pepe e rosolarle per 7-8 minuti, cuocendole ma mantenendole comunque abbastanza croccanti.

Una volta pronte, metterle in un frullatore con alcune foglioline di menta spezzettate, i pistacchi, 25 g di olio extravergine e il succo di mezzo limone. Frullate, e se vi sembra troppo duro, aggiungete qualche cucchiaino di acqua...deve raggiungere una consistenza abbastanza fluida.

Comporre poi la lasagna in questo modo: per prima cosa imburrare la teglia, aggiungere una cucchiaiatina di bechamella e spargerla bene sul fondo, sopra il burro; distribuire poi il primo strato di pasta fresca.

Successivamente fare gli strati così:

sopra la pasta uno strato di pesto di zucchine, uno strato di scamorza a fette, uno strato di prosciutto cotto ed uno di

bechamella; poi ancora pasta e nell'ordine tutti gli ingredienti come sopra, fino ad esaurimento.

L'ultimo strato di superficie comporlo con bechamella e pesto alle zucchine; spolverizzare con abbondante parmigiano per una bella gratinatura, ed aggiungere i fiori di zuccina puliti e mondati dal pistillo e picciolo.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° con funzione ventilata per circa una ventina di minuti; la superficie si deve dorare bene.

Servire ben calda!



Pensieri e pasticci - 2014

Ho trovato questo pesto assolutamente delicato, profumatissimo e gustoso...penso che ci condirò anche un semplice piatto di pasta o lo utilizzerò per insaporire del pesce bianco o delle scaloppine.

Le idee non mi mancano, mi ci metterò... ☐

Ora vi saluto, scappo perchè mi attende il mio amato e fidato amico: il ferro da stiro!

...vero che "voia de laurà saltum adoss"...ma qua chi si ferma è perduto...sob..

Un abbraccio di vero cuore, a presto!

Simona