

## Lasagne al forno con zucchine

TEMPO PREPARAZIONE: 20 minuti

TEMPO COTTURA 20 minuti (fornello) 40 minuti (forno)

PORZIONI: 3 persone

### INGREDIENTI

380 g lasagne secche

400 g zucchine

150 g groviera

50 g farina

50 g burro

1/2 litro di latte

1 scatola di pelati

sale e pepe qb.

### PREPARAZIONE

Levate il fiore alle zucchine

Tagliate le zucchine a rondelle

Soffriggete le zucchine con un cucchiaio di olio

Aggiungete i pelati e lasciate cuocere sino a quando le zucchine saranno al dente

Se necessario aggiungete un mestolino di acqua

Regolate di sale e pepe

Fate sciogliere il burro a fuoco lento

Aggiungete la farina poco per volta e mescolate

Versate lentamente il latte in modo che il composto di burro e farina non formino grumi.

Regolate di sale e se vi piace aggiungete anche pepe o noce moscata