OLIO CUORE

Lasagne con carne bianca e crema di zucchine

Ingredienti

Per la pasta all'uovo

- 200 g farina
- 2 uova
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- qb acqua, se occorre

Per il ragù:

- 300 g macinato di pollo e tacchino
- 60 g vino bianco
- ½ carota
- ½ cipolla
- 50 g sedano
- 300 g passata di pomodoro
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- crema di zucchine:
- 650 g zucchine mondate
- 150 g patate lessate schiacciate
- 70 g porro
- 20 g fecola di patate
- 35 g di parmigiano, pepe
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 60''**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 363.83 Kcal**
- **Grassi: 13.33 g**

Preparazione

- Pasta all’uovo: impastare la farina con le uova, un pizzico di sale e all’occorrenza pochissima acqua. Proteggere la pasta e lasciarla riposare per 30/40 minuti.

- Ragù: tritare finemente le verdure e dorarle nell’**Olio di Mais Cuore**.

- Aggiungere le carni macinate e rosolarle, poi sfumare con il vino e lasciare evaporare. Unire la passata di pomodoro e proseguire la cottura a fiamma bassa per 20/25 minuti, bagnando all'occorrenza con poca acqua. Salare e pepare.

- Crema di zucchine: rosolare nell'**Olio di Mais Cuore** il porro a rondelle, poi unire le zucchine a cubetti. Cuocere per 8/10 minuti. Frullare le zucchine, unire la purea di patate e poco sale. Stemperare la fecola in poca acqua, versarla nel frullato e cuocere per alcuni minuti. Fuori dal fuoco insaporire con il formaggio grattugiato e controllare di sale e di pepe. Fare raffreddare.

- Con l'apposita macchinetta o con il mattarello stendere la pasta e ricavare delle sfoglie. Ritagliare dei pezzi a misura di una pirofila e scottarli in acqua bollente appena salata con l'aggiunta di ½ cucchiaio d'**Olio di Mais Cuore.** Scolarli e tamponarli.

- Ungere la pirofila e distribuire uno strato sottile di crema di zucchine.

- Sovrapporre la pasta, poi cospargere con crema di zucchine e qualche cucchiaio di ragù.

- Sovrapporre altra pasta e ripetere con la crema di zucchine e il ragù.
- Continuare a comporre gli strati di pasta e condimento fino ad esaurire gli ingredienti.
- Ricoprire la superficie con crema di zucchine e spolverizzare con il parmigiano. Infornare a 180° per 35/40 minuti. Sfornare e servire

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico