

OLIO CUORE

Lasagna di zucca carasau e Olio Cuore al rosmarino



Sembra una vera lasagna, ma non è. Al posto della classica sfoglia all'uovo c'è il pane carasau che conferisce a questo piatto un gusto del tutto inaspettato. All'interno solo ricotta fresca, zucca e tutto il profumo dell'Olio di Mais Cuore aromatizzato al rosmarino. Un primo piatto perfetto per chi vuole mantenersi in forma senza rinunciare ai piaceri della tavola.

Ingredienti

Ingredienti

- Sfoglie di pane carasau
- Brodo vegetale
- 400 g di zucca
- 300 g di ricotta
- Sale e pepe qb
- Rosmarino
- **Olio di Mais Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 60"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 0 Kcal**

Preparazione

- Per prima cosa riscaldate a fuoco bassissimo un bicchiere di **Olio di Mais Cuore** con un rametto di rosmarino. Non deve soffriggere, ma solo prendere l'aroma.



- Tagliate a fette sottili la zucca e cuocetela su una teglia rivestita con carta forno con sale e condimento di **Olio di Mais Cuore** e rosmarino in forno a 200° per circa 20 minuti finché non diventa morbida.
- Una volta cotta, lasciatela raffreddare e poi iniziate a comporre la lasagna.



- Bagnate, uno alla volta, i fogli di pane carasau con del brodo vegetale tiepido e disponeteli su una pirofila da forno leggermente unta.
- Aggiungete poi la zucca tagliata a pezzetti e della ricotta e continuate con altri strati di pane.
- Completate con zucca e ricotta e con un filo di **Olio di Mais Cuore** profumato al rosmarino.
- Versate un po' di brodo negli angoli della pirofila per cuocere uniformemente la lasagna e cuocete a 200° per circa 25 minuti.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico