



PASTA

Lasagne con robiola e fiori di zucca



1 ROTOLINO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

350K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL RIPIENO

200 g di Robiola

20 Fiori di zucca

2 Zucchine

40 g di Pinoli

40 g di Parmigiano grattugiato

1 spicchio di Aglio

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mondate e lavate i fiori di zucca, poi tagliateli a pezzetti. Mondate le zucchine, lavatele e tagliatele a julienne. Fate insaporire per qualche minuto le zucchine in una padella con un filo di olio e l'aglio tritato; regolate di sale, aggiungete i fiori di zucca a listarelle e saltate per un paio di minuti.

- Mescolate in una terrina la robiola e il parmigiano, un pizzico di sale e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo; infine unite le zucchine tiepide.
- Stendete su ogni foglio di lasagna un po' del composto di robiola e zucchine e qualche pinolo tostato, arrotolate ciascun foglio su se stesso e disponete i rotolini in una teglia da forno imburrata, cospargendo con un filo d'olio.
- Cuocete a 180°C in forno preriscaldato per 8 minuti. Tagliate i rotolini, spolverate con il parmigiano e servite.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Quando pulite i fiori di zucca, in questo caso eliminate il pistillo che dà un sapore leggermente amarognolo, che può non essere molto gradito ai bambini.
- Provate a sostituire la robiola, che ha un gusto dolce ma leggermente acidulo, con un altro formaggio spalmabile oppure con ricotta, per rendere meno aspro il sapore del ripieno.