

# Lasagne vegetariane

*La bontà sta nella tradizione*

E così l'estate è arrivata. Con il gelsomino, l'asfalto di brillantini e il cielo blu cobalto che aleggia intorno a noi.

Se chiudiamo gli occhi ci sembra di sentire già il profumo del mare.

Tutto si fa più tenue, il colore è il bianco, perché gli altri non sussistono in quanto l'estate è già colore di per sé.

Dovremmo cominciare questa nuova stagione dando enfasi alla bellezza delle prime volte.

La prima volta che riassaggeremo le pesche.

La prima volta che re immergeremo i piedi nel mare, la prima volta che sentiremo il calore del sole sulla pelle, la prima volta che scriveremo delle dolci parole su una cartolina destinata a qualcuno lontano.

Le parole: che rimangono e appena si scrivono diventano un immediato fattore di bellezza e amore.

La carta bianca non esiste più perché il bianco colma ogni emozione di lettere che andiamo a creare con i nostri pensieri.

Che questa volta si alleggeriscono perché il focus deve essere sempre il solito in questa stagione: l'amore per l'estate, le vacanze e il tempo con le persone che amiamo.

Il bianco non è solo il colore dell'estate, ma anche quello della nostra ricetta di tradizione ma rivisitata in chiave *summer edition*.

Bianco è il simbolo della purezza, dell'innocenza, del pudore e della leggerezza che ci inebria fino a farci credere che possiamo trasportare tutto ciò anche nel reale.

Bianco come le conchiglie che trovi in riva al mare e sembrano tesori venuti da lontano.

Bianco come una protezione solare che profuma d'estate, bianco come le nuvole, bianco come un abito da sposa pieno di gioia e futuro.

Bianco, come la mozzarella che mangiavamo sin da bambini, in riva al mare, con le bellissime gocce di latte che al primo morso abbracciavano il nostro viso, colando amore e rassicurazione, come un potente elisir, un rito magico di inizio estate.

E per iniziare ad assaporare queste straordinarie sensazioni vi proponiamo una rivisitazione estiva di un piatto amato da grandi e piccini.

Lasagne leggere, con zucchine grigliate, pomodori confit, qualche dadino di mozzarella di bufala e tanto basilico.

Soffici strati di pasta, verdure e mozzarella che vi regaleranno emozioni uniche, grande leggerezza e pura condivisione con le persone che amate.

# LASAGNE VEGETARIANE CON MOZZARELLA DI BUFALA

## **Ingredienti per 6 persone:**

- 4 sfoglie fresche di pasta all'uovo per 8 zucchine romane
- 30 pomodorini pachino
- basilico quanto basta
- sale e pepe quanto basta
- 250 grammi di mozzarella di bufala
- zucchero quanto basta
- qualche rametto di timo e origano freschi
- olio extravergine di oliva quanto basta

Per preparare i pomodorini confit: preriscaldare il forno statico a 100 gradi.

Lavare i pomodori, asciugarli, tagliarli a metà e disporli su una placca da forno rivestita di carta forno.

Cospargerli con zucchero, sale e le foglie di timo e origano e mettere in forno per un'ora e mezza. Affettare le zucchine con la mandolina a uno spessore di 3 millimetri circa e grigliarle su una piastra leggermente unta d'olio.

Poi, metterle a marinare con un po' di olio e di basilico.

Tagliare a dadini la mozzarella di bufala e metterla in uno scolapasta con un peso sopra in modo da farle perdere l'acqua di governo.

Preriscaldare il forno statico a 180 gradi.

Per comporre la lasagna, ungere con un po' d'olio una teglia da forno e disporvi un primo strato di lasagna, coprire con le zucchine, poi con i pomodori e qualche foglia di basilico e, infine, cospargere con la mozzarella a dadini.

Coprire con un altro foglio di lasagna e ripetere l'operazione per altre tre volte.

Coprire l'ultimo strato di lasagna con qualche pomodorino e infornare per 25-30 minuti.

Per mantenere la lasagna più morbida vi consiglio di coprire la teglia durante la cottura con un foglio di carta di alluminio e scoprirla, per fare gratinare la lasagna, solo negli ultimi cinque minuti.