



Lasagne isolate con tonno e ricotta

Tempo: 60 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 200g di lasagne (pasta)
- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 160g
- 4 zucchine
- 4 pomodori maturi
- ½ cipolla
- 300g di ricotta
- 50g di parmigiano grattugiato
- 1/2 litro di besciamella morbida
- foglie di basilico
- 30g di olio d'oliva
- sale

Procedimento

1. Affetta sottilmente le zucchine e la cipolla, fai rosolare in una padella con l'olio e un poco di sale e porta a cottura abbassando la fiamma.
 2. Taglia a fette i pomodori, amalgama la ricotta con le zucchine e incorpora il parmigiano alla besciamella.
 3. Adagia in una pirofila uno strato di pasta, versa un po' di besciamella, un po' del composto di zucchine e ricotta, qualche fetta di pomodoro e del tonno sgocciolato, insaporisci con il basilico, completa con la pasta.
 4. Ripeti gli strati sino ad esaurimento degli ingredienti e cuoci in forno caldo a 180° per 30 minuti circa. Lascia raffreddare leggermente e servi.
- In un piatto un pasto completo, ricco di proteine. Completalo con un insalata mista e un frutto!



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Besciamella

Per una besciamella piu' ricca sostituisci la meta' del latte con altrettanta panna liquida; per una besciamella piu' leggera, sostituisci meta' latte con altrettanta acqua.