LASAGNE DI PIADINA

Sono stanca solo io??? questa settimana alla mattina il letto mi tiene stretta ed è davvero un gran dispiacere abbandonarlo!!!! spero che sia un momento.. anche perchè qui da me è tornato un pò freddino, sarà quello??? caldo ti prego.. arriva!!!

Ho visto in giro per i vari blog delle lasagne fatte con il pane carasau e mi ha incuriosito molto questa cosa quindi l'altro giorno al super mercato ho visto un sacchettone di "piadine" fatte a schiacciatina, in pratica gli ingredienti sono i classici della piada ma stesa super sottilissima e croccantissima, della serie se mi cade il sacchetto ho il pan grattato già fatto!!! potevo non comprarlo??? ma vahhhh… anche perchè a me le cose croccanti piacciono moltissimo!!! allora ho pensato di farci una lasagna, poi il sapore è molto meglio del pane carasau!! qualcosa da far fuori in frigo, che nelle lasagne ci sta sempre, c'è sicuro!!!

LASAGNE DI PIADINA CROCCANTE

per una teglia 15×15

2 zucchine

100 gr di ricotta

piselli

1 scalogno

2-3 fette di prosciutto cotto

camoscio d'oro

piadina croccante sottile

olio evo, sale, pepe

In una padella mettete a scaldare un filo d'olio, unite 1/2 scalogno tritato e i piselli, lasciate soffriggere qualche minuto poi allungate con dell'acqua, salate, pepate e terminate la cottura.
In un'altra padella soffriggete le zucchine con l'altra metà dello scalogno e un filo d'olio evo, salate e a cottura terminata frullatele con la ricotta.
Sul fondo della teglia sistemate la piadina croccante distribuite qualche cucchiaio di crema di zucchine, mettete il

camoscio d’oro a pezzetti qualche cucchiaio di piselli e una fetta di prosciutto cotto, disponete un’altra fetta di piada e fate il secondo strato, sull’ultimo strato distribuite la crema di zucchine il camoscio d’oro e una manciata di piselli. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.