



Caserecce al forno con zucchine al profumo di timo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Primi piatti - pasta con verdure - ricotta - vegetariano

di Palma D'Onofrio

500 g pasta tipo caserecce
1 kg zucchine
500 g ricotta
1 mazzo cipollotti freschi (6 piccoli)
1/2 l besciamella morbida
50 g grana grattugiato
1 mazzo di timo fresco
30 g nocciole tostate in forno tritate
Sale, pepe, olio, latte

Calare la pasta nell'acqua bollente e dopo il primo bollore salare.
Tritare i cipollotti, affettandoli sottilmente, e grattugiare le zucchine.
Mettere in un tegame l'olio e i cipollotti a rosolare, poi aggiungere le zucchine e far appassire. Sale, pepe.

Setacciare la ricotta.

Diluire la besciamella con un goccino di latte e scaldarla.

Aggiungere metà besciamella alla ricotta, che essendo setacciata non farà grumi, e aggiungere foglie di timo.

Scolare la pasta e aggiungerci la salsa di ricotta.

In una teglia unta di olio fare uno strato di pasta, uno di zucchine e poi spolverare con il grana.

Si può fare a strati alternati o un solo strato. Ricoprire con la besciamella rimasta e con le nocciole.
Infornare a 180° - 15/20 minuti.

Se non si hanno in casa le caserecce, si possono usare le trenette.