

Ingredienti:

Per la pasta:

- 150 gr di farina 00
- 1 uovo
- acqua q.b.

Per il ripieno:

- 2 zucchine
- 2 carote
- 2 piccole cipolle
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- sale e pepe
- delle fette di prosciutto cotto
- formaggio grattugiato

Per la besciamella:

- 50 gr. di burro
- 50 gr di farina 00
- ½ l. di latte
- sale e a piacere noce moscata

Preparazione:

Preparare la pasta e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.

Tagliare finemente le verdure e metterle in padella con poco olio fino a quando saranno cotte.

Tirare la pasta (questa quantità di impasto serve per 5 fogli), farli bollire per un minuto in acqua salata.

Preparare la besciamella, sciogliere il burro, mettere la farina in una sola volta e farla tostare, aggiungere il latte caldo e far bollire ancora per qualche minuto, aggiungere il sale e a piacere noce moscata.

Mettere 2/3 cucchiaini di besciamella in una pirofila, fare uno strato con un foglio di pasta, della besciamella, fettine di prosciutto cotto, delle verdure e del formaggio grattugiato. Ripetere fino ad esaurimento degli ingredienti. Mettere in forno caldo per almeno 30 minuti.