

LASAGNA FANTASIA DI VERDURE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- 1 cipolla
- latte (150ml)
- zucchine
- 2 carote
- lasagne secche (400g)
- besciamella pronta (500ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (150g)
- Piselli Novelli Findus (400g)
- Punte di Asparagi Findus (300g)

Come si prepara

Sbucciate le carote e tagliatele in dadolata, quindi versatele in una padella con un paio di cucchiai di olio e fatele cuocere fino a quando saranno morbide, ma non sfatte.

Nel frattempo lavate le zucchine e tagliatele a rondelle, quindi mescolatele alle carote. Regolate di sale e pepe.

Mettete in una padella un paio di cucchiai di olio, la cipolla tagliata sottile e uno spicchio d'aglio.

Quando l'aglio sarà dorato, toglietelo, aggiungete i piselli ancora surgelati e fateli cuocere fino a quando saranno morbidi. Regolate di sale e pepe.

In un'altra padella mettete 2 cucchiai di olio e versate le punte di asparagi ancora surgelate. Aggiungete qualche cucchiaio di acqua e cuocete fino a quando saranno morbide.

Nel frattempo diluite con il latte la besciamella già pronta.

In una teglia da forno, fate uno strato di lasagne, quindi coprite con le verdure miste, uno strato di besciamella abbastanza liquida, quindi cospargete con abbondante Parmigiano.

Continuate nello stesso modo, alternando gli strati e finite con la besciamella e il Parmigiano.

Mettete in forno caldo a 200 gradi e cuocete per almeno 40 minuti e comunque fino a che si sarà formata una bella crosticina croccante.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tabella nutrizionale

Valore energetico	173 kcal 724 kJ
-------------------	--------------------

Tags

vegetariana, new, pasta fatta in casa, occasioni