

## LASAGNE VEGETARIANE ALLA RUGHETTA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (20g)
- 2 aglio
- sale
- latte (500ml)
- burro (20g)
- zucchine (300g)
- peperoni (450g)
- 2 tuorli d'uovo
- pinoli (20g)
- lasagne secche (250g)
- basilico
- ricotta di mucca (400g)
- noce moscata
- pepe bianco
- rucola
- Spinaci in Foglia Findus (450g)
- Funghi Champignon Findus (400g)

### Come si prepara

Mescolate la ricotta con la rughetta, l'aglio, il giallo d'uovo e insaporite con sale e pepe.

Frullate il basilico con i pinoli e 7 cucchiaini di olio.

Mettete i peperoni nel forno sotto il grill finché la buccia non si abbrustolisca e i peperoni si ammorbiscano. Spelate i peperoni dopo averli fatti raffreddare.

Riscaldare 8 cucchiaini d'olio in una padella e fate friggere a fuoco moderato i funghi e la zuccina mescolando spesso. Insaporite con sale e pepe e fate sgocciolare su carta da cucina.

Disponete in una teglia imburata 3-4 sfoglie di pasta e copritele con la ricotta condita poi cospargete la ricotta con i funghi, la zuccina e gli spinaci.

Fate un altro strato di sfoglie di lasagne, continuate a fare strati fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Finite con uno strato di pasta.

Per la besciamella: fate sciogliere il burro in un tegamino. Aggiungete la farina ed amalgamatela bene mescolando con una frusta. Aggiungete a poco a poco tutto il latte mescolando sempre e cuocendo a fiamma moderata. Portate all'ebollizione, poi spegnete il fornello. Insaporite con sale, pepe, noce moscata ed il basilico frullato.

Versate tutta la besciamella sull'ultimo strato di sfoglie di pasta ed infine fate cuocere nel forno caldo a 200 gradi per circa 35-40 minuti.

**Difficoltà: 3**

### **Tabella nutrizionale**

Valore energetico	125 kcal 523 kJ
-------------------	--------------------

### **Tags**

pasta fresca, vegetariana, timballi, fatta in casa